



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“PACIFICI E DE MAGISTRIS”

**INDIRIZZO PROFESSIONALE PER I SERVIZI E L'ENOGASTRONOMIA
ALBERGHIERA**



**U.D.A. INTERDISCIPLINARE
CLASSI PRIME
SECONDO QUADRIMESTRE**

“ La Brigata ”

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE FINALIZZATA ALL'ORIENTAMENTO	
TITOLO DELL'UdA	La Brigata.
COMPITO-PRODOTTO	Infografica. Il contratto delle figure professionali della ristorazione: dieci cose da sapere.
UTENTI DESTINATARI	Alunni delle classi prime.
ASSI CULTURALI	☒ UMANISTICO ☒ SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE ☒ LINGUISTICO ☒ GIURIDICO-ECONOMICO ☐ TECNICO-SCIENTIFICO
INSEGNAMENTI COINVOLTI	Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore cucina (3 ore) Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore Sala e vendita (3 ore) Laboratorio di Accoglienza Turistica (3 ore) Lingua Francese (4 ore) Storia (4 ore) Diritto (2 ore)
COMPETENZE CHIAVE	1 - Imparare ad imparare 2 - Progettare 3 - Comunicare e comprendere 4 - Collaborare e partecipare 5 - Agire in modo autonomo e responsabile 6 - Risolvere problemi 7 - Individuare collegamenti e relazioni 8 - Acquisire ed interpretare l'informazione:
COMPETENZE DI INDIRIZZO	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche (1). Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione (2).

	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati (4). Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative (5). Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche (6). Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale (9). Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte
COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali (1). Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. 2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (2).

Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche di gitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.

5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (5).

Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.

6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali (6)

Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.

8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (8).

Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio
circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy

10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (10)

Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.

11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio (11)

Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.

CONOSCENZE	Cucina: Conoscere le figure che operano all'interno dello staff di cucina. Accoglienza turistica: Le figure professionali del settore turistico-alberghiero. Le principali funzioni e i processi dell'organizzazione alberghiera. Le fasi del ciclo cliente in hotel: conoscere le principali procedure, la modulistica e le registrazioni di legge. Francese: Connaître les différentes figures professionnelles dans le domaine de la restauration et leurs tâches. Sala e vendita: Conoscere ed individuare le figure professionali che operano nel settore di sala e bar. Storia: Cucina e figure professionali dal tardo Impero al primo Medioevo. Diritto: La classificazione del personale secondo il CCNL di categoria. Il danno da demansionamento. Il diritto all'inquadramento superiore.
ABILITÀ	Cucina: Individuare le aree di riferimento in cui operano le figure professionali intermedie. Accoglienza Turistica: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale: accogliere clienti con prenotazione e senza; assistere il cliente durante la sua permanenza adottando uno stile comunicativo adeguato e fornendo le informazioni richieste; assistere il cliente durante la fase finale della permanenza in hotel. Compilare correttamente la modulistica di tutte le varie fasi del ciclo cliente. Francese: savoir parler des tâches des figures professionnelles dans la restauration. Sala e vendita: essere consapevoli dei diversi ruoli all'interno delle brigate di sala e bar al fine scoprire le proprie inclinazioni. Storia: saper riconoscere le trasformazioni delle figure professionali dall'antichità ai tempi moderni. Diritto: Comprendere la corrispondenza tra le mansioni assegnate e quelle effettivamente svolte con capacità critica delle disposizioni datoriali in ordine al mansionario.
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Secondo quadrimestre – 28 ore
TEMPI	T1- Presentazione dell'UdA – 1 ora T2- Esplicitazione dei contenuti – 19 ore T3- Realizzazione del compito di realtà – 5 ore T4- Presentazione del compito – 1 ora T5- Valutazione e autovalutazione – 2 ore
ESPERIENZE	Incontri con esperti del settore.

METODOLOGIE	P.A.M.O.R.; lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale, simulazioni, problem solving, debate, In-basket, Role play
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	Esperti esterni.
STRUMENTI	Foglio delle consegne, questionario di autovalutazione in ingresso/uscita, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, pc.
VALUTAZIONE	Valutazione del processo - Autovalutazione dello studente (somministrazione di un questionario in ingresso per valutare le aspettative e di un questionario in uscita per valutare il livello di soddisfazione e consapevolezza raggiunto) - Valutazione del docente: - o organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo; - o capacità di porre domande pertinenti al tema trattato. Valutazione del prodotto - Funzionalità e rispondenza del prodotto alle consegne e allo scopo - Completezza e pertinenza della documentazione relativa al prodotto Valutazione disciplinare/interdisciplinare/per assi culturali - La valutazione degli studenti avverrà sia in itinere che alla fine dell'UdA tenendo conto del grado di responsabilità e autonomia dimostrate. Gli studenti potranno essere valutati anche nelle singole discipline coinvolte. Saranno certificate le competenze previste dall'UdA utilizzando la rubrica di valutazione. Strumenti per la valutazione - Griglia di valutazione delle competenze - Questionario di autovalutazione in ingresso - Questionario di autovalutazione in uscita Schema di riepilogo per i coordinatori di classe

PIANO DELL'UdA						
FASE	ATTIVITÀ	DOCENTI COINVOLTI	STRUMENTI/LUOGHI METODOLOGIE	ESITI	TEMPI	VERIFICA/ VALUTAZIONE
1	- Comunicazione della consegna agli studenti - Organizzazione del lavoro - Distribuzione dei compiti - Definizione dei tempi - Suddivisione degli studenti in gruppi - Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso	Docente di Diritto.	Strumenti - Foglio delle consegne - Questionario di autovalutazione in ingresso Metodologie P.A.M.O.R.	- Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA - Capacità di confronto e collaborazione	1 ORA	Questionario autovalutazione ingresso.
2A	Competenze delle figure professionali e mansioni specifiche all'interno della scala gerarchica	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore cucina.	Strumenti - libro di testo - internet - monitor touch Luoghi - Aula - Laboratorio di cucina Metodologie - lezione dialogata - cooperative learning - peer tutoring	Acquisire consapevolezza sul ruolo delle figure professionali tipiche del settore cucina e, sugli sbocchi professionali attesi, nonché saper collocare le stesse in aziende o enti.	3 ORE	Osservazione diretta Prove tecnico-pratiche

2B	Le figure professionali e le relative specializzazioni	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore Sala e Vendita.	Strumenti -libro di testo -mappe concettuali -internet Luoghi -Aula -Laboratorio di sala Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning -attività laboratoriali e simulate -Problem solving	- Sviluppo di capacità di confronto e collaborazione. -Essere in grado di distinguere le diverse figure professionali e relative competenze.	3 ORE	Test
2C	Le figure professionali del turismo e le opportunità lavorative	Docente di Laboratorio di Accoglienza turistica	Strumenti -libro di testo -internet Luoghi -aula -laboratorio di accoglienza turistica Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning -peer tutoring -didattica laboratoriale -simulazioni -problem solving -debate -discussioni guidate	- Sviluppo di capacità di confronto e collaborazione. -Essere in grado di distinguere le diverse figure professionali e relative competenze.	3 ORE	Osservazione diretta

2D	Les brigades de cuisine et de salle	Docente di Lingua Straniera Francese	Strumenti -libro di testo -internet Luoghi Aula/laboratorio Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning -peer tutoring -attività laboratoriali e simulate -Problem solving -discussione guidate -dibattiti collettivi	Essere in grado di distinguere le diverse figure professionali e relative competenze.	4 ORE	Rubrica di valutazione
2E	Schede di approfondimento sulla cucina e le figure professionali dal tardo Impero al Medioevo	Docente di Storia	Strumenti -libro di testo -internet -materiale didattico del docente Luoghi Aula Metodologie -lezione frontale dialogata	Consapevolezza dell'evoluzione delle figure professionali	4 ORE	Test

2F	Osservazioni pratiche in ordine alla giurisprudenza della Suprema Corte in merito all'argomento. <i>La classificazione del personale secondo il CCNL di categoria. Il danno da demansionamento. Il diritto all'inquadramento superiore.</i>	Docente di Diritto	Strumenti -libro di testo -internet -materiale didattico del docente Luoghi Aula/laboratorio Metodologie -Simulazione -In-basket -Role play	Consapevolezza del ruolo professionale delle varie figure tipiche del settore ristorativo.	2 ORE	Test
3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di Diritto Docente di Tic	Strumenti -Materiale del docente -Internet -PC Luoghi -Laboratorio multimediale -Aula Metodologie -Didattica laboratoriale.		5 ORE	

4.	Presentazione del compito.	Docente di Diritto Docente di Tic.	Strumenti -Eventuali foto e video -Monitor touch -Appunti dello studente Luoghi Aula Metodologie Debate.	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	1 ORA	Osservazione diretta
5.	Valutazione e autovalutazione.	Tutti i docenti coinvolti nell'UdA. Il coordinatore di classe per la somministrazione del questionario	Strumenti -Griglia di valutazione delle competenze -Questionario di autovalutazione in ingresso (già compilato) -Questionario di autovalutazione in uscita -Schema di riepilogo per i coordinatori di classe Luoghi Aula Metodologie Didattica metacognitiva.	Sviluppo del pensiero critico. Scaffolding	2 ORE	- Valutazione collettiva dei risultati/prodotti realizzati. - Discussione e comparazione dei test in ingresso e in uscita. Scheda di autovalutazione

DIAGRAMMA DI GANTT									
	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO
1						X			
2A								X	
2B						X	X		
2C						X	X	X	
2D							X	X	
2E							X	X	
2F								X	
2G									
2H									
3								X	
4								X	
5						X		X	

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
TITOLO	Lo chef, il bartender, il maître, il pastry chef, l'hotel manager
Cosa devo fare?	L'UdA ti chiede di: - seguire il percorso di lavoro proposto; - svolgere con attenzione le attività indicate; - riportare con precisione e ordine sul quaderno oppure su un file di foglio elettronico lo svolgimento delle attività proposte; - collaborare al lavoro di gruppo per la realizzazione del prodotto.
Come devo lavorare?	In parte individualmente e in parte in gruppo. Ogni gruppo sarà formato da 2-3 studenti. Ogni gruppo in base alla data di consegna stabilita dal docente, costruirà un calendario delle sue attività, indicando quelle che intende effettuare in classe o a casa
Quale prodotto finale devo presentare?	Infografica. Il contratto delle figure professionali della ristorazione: dieci cose da sapere.
Quali compiti devo affrontare?	- Progettare Il prodotto finale; - Applicare metodologie di base di lavoro in équipe; - Suddividere le attività in azioni e abbinare a ciascuna una scadenza; - Rispettare I tempi delle consegne; - Giudicare in modo costruttivo il lavoro dei componenti del gruppo di lavoro.
Quali abilità devo raggiungere?	- Progettare; - Ascoltare; - Interagire; - Collaborare; - Produrre; - Rielaborare; - Sintetizzare. In particolare: Cucina: Individuare le aree di riferimento in cui operano le figure professionali. Accoglienza Turistica: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale: accogliere clienti con prenotazione e senza; assistere il cliente durante la sua permanenza adottando uno stile comunicativo adeguato e fornendo le informazioni richieste; assistere il cliente durante la fase finale della permanenza in hotel. Compilare correttamente la modulistica di tutte le varie fasi del ciclo cliente. Francese: savoir parler des tâches des figures professionnelles dans la restauration. Sala e vendita: essere consapevoli dei diversi ruoli all'interno delle brigate di sala e bar al fine scoprire le proprie inclinazioni. Storia: saper riconoscere le trasformazioni delle figure professionali dall'antichità ai tempi moderni. Diritto: Comprendere la corrispondenza tra le mansioni assegnate e quelle effettivamente svolte con capacità critica delle disposizioni datoriali in ordine al mansionario.

Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?	- Aula - Laboratorio di servizi enogastronomici-cucina/pasticceria - Laboratorio di servizi enogastronomici-sala e vendita - Laboratorio di accoglienza turistica - Laboratorio di informatica - Libro di testo - Link a siti Istituzionali e aziendali per la raccolta di informazioni - Schemi e mappe - Materiali proposti dai docenti - Monitor touch
Con quali criteri sarà valutato il mio lavoro?	- Organizzazione logica e coerenza del lavoro; - Correttezza del compito; - Chiarezza e sinteticità delle informazioni proposte; - Capacità di lavorare in gruppo; - Capacità di applicare le conoscenze e le abilità acquisite; - L'agire competente.
Con quali strumenti sarà valutato il mio processo di lavoro?	- Questionario di autovalutazione in ingresso; - Questionario di autovalutazione in uscita; - Griglia di valutazione delle competenze.
Come sarà valutato complessivamente il mio lavoro?	- I docenti assegneranno, ove previsto, un voto in relazione alle abilità e conoscenze acquisite. - I docenti compileranno una griglia di valutazione delle competenze raggiunte.