



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“PACIFICI E DE MAGISTRIS”

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



**U.D.A. INTERDISCIPLINARE
CLASSI QUARTE**

“ Sala e Vendita ”

SECONDO QUADRIMESTRE

**“ CREIAMO UN BRAND
PER IL NOSTRO SETTORE ”**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE FINALIZZATA ALL'ORIENTAMENTO	
TITOLO DELL'UdA	Brochure al Bar dell'istituto
COMPITO-PRODOTTO	Costruire un concept innovativo per il bar dell'istituto
UTENTI DESTINATARI	Alunni delle classi quarte
ASSI CULTURALI	☒ UMANISTICO ☒ SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE ☒ LINGUISTICO ☒ GIURIDICO-ECONOMICO ☐ TECNICO-SCIENTIFICO
INSEGNAMENTI COINVOLTI	DTA 3 ore, Francese 8 ore, Scienza e cultura dell'alimentazione 2 ore, Sala 6 ore, Italiano 3 ore, Scienze motorie 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 IN USCITA	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. Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento. (1) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro. (3) 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.

	Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. (4) Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionale per la promozione del Made in Italy. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato. (7)
COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	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 Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità. (1) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari con- testi: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali). (2) Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale. (3) Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attua lità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipa- re a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e anali tico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. (5) Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. (10)

CONOSCENZE	Scienza e cultura dell'alimentazione: conoscere le informazioni obbligatorie e facoltative dell'etichetta di un prodotto alcolico. Dta: Conoscere i principali strumenti operativi che consentono di controllare l'andamento della gestione di un'impresa. Francese: connaître les différentes parties d'une étiquette. Analyser les étiquettes des vins français les plus connus. Scienze motorie: conoscere le esigenze nutrizionali di un atleta o un escursionista Italiano: conoscere le varie tecniche di comunicazione Sala e vendita: conoscere e anticipare le esigenze della clientela
ABILITÀ	Scienza e cultura dell'alimentazione: leggere e interpretare le etichette alimentari di prodotti alcolici. Dta: Classificare i costi delle imprese turistiche-ristorative - Calcolare i costi del settore turistico-ristorativo Francese: Savoir décrire et interpréter une étiquette. Scienze motorie: adattare le esigenze nutrizionali all'offerta enogastronomica Italiano: saper utilizzare vari tipi di linguaggio Sala e vendita: Saper progettare modalità operative di vendita dei servizi in relazione all'azienda che si immagina
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Secondo quadrimestre – 41 ore
TEMPI	T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore T2- Esplicitazione dei contenuti – 25 ore T3-Realizzazione del compito di realtà –10 ore T4- Presentazione del compito – 2 ore 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, debate, writing and reading.
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	Esperti esterni.
STRUMENTI	Foglio delle consegne, questionari di valutazione, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, PC, materiale didattico del docente.
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: ➤ organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo; ➤ 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 DTA	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	2 ORE	✓ Questionario di autovalutazione in ingresso...
2A	Food and beverage cost	Docente di DTA.	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Monitor Touch Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione Dialogata ✓ Cooperative Learning	Conoscere i principali strumenti operativi che consentono di controllare l'andamento della gestione di un'impresa	3 ORE	✓ Osservazione diretta

2B	Lire une etiquette	Docente di Lingua Straniera Francese	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Mappe Concettuali ✓ Internet ✓ Monitor Touch Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione Dialogata ✓ Cooperative Learning	✓ Capacità di confronto e collaborazione. Riuscire ad esprimersi in Lingua Francese sull'argomento oggetto di studio	8 ORE	✓ Rubrica di valutazione
2C	L'etichettatura	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Monitor Touch ✓ Materiale didattico Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione frontale ✓ Lezione dialogata	✓ -Conoscere le informazioni obbligatorie e facoltative dell'etichetta di un prodotto alcolico.	2 ORE	✓ Osservazione diretta
2D	La mia idea di impresa	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Monitor Touch Luoghi ✓ Aula ✓ Laboratorio di sala Metodologie ✓ Lezione fronta ✓ Cooperative learning.	Capacità di confronto e collaborazione Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato.	6 ORE	✓ Osservazione diretta.

2E	La comunicazione	Docente di Lingua e Letteratura Italiana	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Monitor Touch ✓ Materiale didattico Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione frontale ✓ Lezione dialogata ✓ Cooperative learning	Capacità di organizzazione del lavoro per svolgere le consegne e capacità di confrontarsi con gli altri e di esprimere il proprio pensiero	3 ORE	✓ Osservazione diretta. -
2F	Esigenze nutrizionali di un atleta.	Docente di Scienze motorie.	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Materiale didattico Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione dialogata	Adattare le esigenze nutrizionali all'offerta Enogastronomica.	2 ORE	✓ Osservazione diretta
3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita	Strumenti ✓ Materiale del docente ✓ Internet Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Cooperative learning	Costruire un concept innovativo per il bar dell'istituto	10 ORE	✓ Osservazione diretta
4.	Presentazione del compito.	Docente di DTA	Strumenti ✓ Eventuali foto e video ✓ Monitor touch Luoghi	✓ Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	1 ORA	✓ Osservazione diretta

			✓ Aula Metodologie ✓ Cooperative learning			
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: Cooperative learning	✓ 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

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
TITOLO	
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?	Dovrai costruire una brochure innovativa per il bar dell'istituto
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. Scienza e cultura dell'alimentazione: leggere e interpretare le etichette alimentari di prodotti alcolici. Dta: Classificare i costi delle imprese turistiche-ristorative - Calcolare i costi del settore turistico-ristorativo Francese: Savoir décrire et interpréter une étiquette. Scienze motorie: adattare le esigenze nutrizionali all'offerta enogastronomica Italiano: saper utilizzare vari tipi di linguaggio Sala e vendita: Saper progettare modalità operative di vendita dei servizi in relazione all'azienda che si immagina
Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?	- Aula - Laboratorio di servizi enogastronomici-sala e vendita - Laboratorio di informatica - Libro di testo

	- Link a siti Istituzionali e aziendali per la raccolta di informazioni - Schemi e mappe - Materiali proposti dai docenti
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.