



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



all. 24bis

CLASSI QUINTE SALA	SCHEDE UDA 5.3 MATTEI OUTDOOR STREET FOOD, PROJECTS & LIFELONG LEARNING
1. Titolo Uda	<p>5.3 MATTEI OUTDOOR - STREET FOOD, PROJECTS & LIFELONG LEARNING</p> <p><i>Lavoro singolo e di gruppo</i></p> <p>L'Uda è riferita a attività interna con risorse interne</p> <ul style="list-style-type: none">- Docenti di asse professionalizzante: CUCINA, SALA, alimentazione, DTA- Docenti di asse (altri assi): italiano, storia, inglese, spagnolo, francese, religione, scienze motorie, matematica, arte e territorio.- RISORSE ESTERNE x PCTO e REALIZZAZIONE EVENTO OUTDOOR cooking show
2. Contestualizzazione	<p>La scelta della situazione dell'Uda (vedi punto 5), in relazione all'inizio dell'ultimo periodo didattico della 5° degli studenti, collega i saperi e le competenze (avviate nel trimestre delle discipline dell'asse professionalizzante) per la creazione di uno STREET FOOD BAR con FOOD TRUCK PER APERIFARM APERITIVO URBAN AGRICOLO FINGER FOOD con studio di caso e business plan di un'azienda di street food BAR (e previsione di costi per apecar modificato di Istituto) con servizio ALL'APERTO di banqueting e catering per la PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY attraverso opportune azioni di marketing e con parallela ricostruzione del proprio portfolio digitale delle Uda e dei progetti PCTO del Triennio per la realizzazione di un elevator pitch anche in lingue straniere (metodo che nasce dall'idea di trovarsi in un ascensore con un potenziale investitore e di avere meno di un minuto per riuscire a convincerlo a finanziare la propria startup di apecar modificato): è una opportunità per offrire un rapido riepilogo che parli dello studente e del suo prodotto (presentazione con slides da raccontare in 3 minuti) e delle occasioni formative che sul web ha trovato per il proprio apprendimento permanente anche da giocare durante l'orale con la Commissione dell'Esame di Stato.</p> <p>L'Uda Orientamento in uscita attiva la correlazione tra le informazioni acquisite durante il percorso di studio ai saperi e competenze enogastronomiche con il consolidamento delle abilità e approfondimento di tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering di STREET FOOD.</p>



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



	<p>Questa UDA con performance OUTDOOR è un'opportunità per simulare una FIERA DEL MERCATO DEL LAVORO DI SETTORE come luogo ideale per incontrare figure importanti di realtà aziendali con le gli studenti possono confrontarsi e dalle quali ricevere opinioni sulla propria idea di business ai fini del loro futuro inserimento professionale e per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità (comp 1) anche incontrando realtà imprenditoriali di street food del territorio e provvedere ora a organizzare la formazione futura <i>utilizzando reti e strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</i> (comp 8).</p> <p>Prevede performance finale all'aperto in cui ogni studente dimostrerà le proprie competenze finali raggiunte nel lavoro di brigata (e non raggiunte) durante l'APERITIVO URBAN AGRICOLO. I docenti contestualmente valuteranno i ragazzi in ciascuna competenza singolarmente con la compilazione della tabella per asse sul Drive che verrà poi commentata e validata in sede di scrutinio.</p>
3. Destinatari	Alunni delle classi QUINTE IPSAR: Cucina
4. Monte ore complessivo	20 marzo - 17 maggio - performance open primi di giugno 100 h + PCTO
5. Situazione/problema/tema di riferimento dell'UdA	MATTEI OUTDOOR DAY - Ideare e organizzare la cocktail list e il servizio (formulando proposte di miglioramento per evitare fonti di rischio) per uno street food bar da realizzare a fine maggio in un luogo all'aperto durante un evento della comunità della Costa degli Etruschi con banqueting e catering (e previsione dei costi per modificare un ape car con studio di caso). Ogni studente dimostrerà le proprie competenze in SALA/BAR in tema di MIXOLOGIST in ottica "APE-TIZERS" durante l'evento OUTDOOR e dialogherà con i partecipanti raccontando in modo organizzato ed efficace - attraverso il metodo dell' elevator pitch - il suo percorso di studi e i suoi progetti futuri su apprendimento permanente e lavoro. Dovrà dunque gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica anche in lingue straniere, secondo lo specifico scopo di invogliare il possibile investitore a credere nella sua start up di ape car modificato (con tema caratteristiche e target a scelta dello studente).
6. Prodotto/Prodotti da realizzare	Elevator pitch: <ul style="list-style-type: none">- Incipit: inizia con una citazione, una domanda o una frase provocatoria (max 5 secondi)- Il problema: fai immedesimare l'interlocutore nella storia che racconti (10-15 secondi)- La soluzione: in che modo la tua idea risolve il problema presentato, i punti di forza (15-20 secondi)- Differenza: cosa ti differenzia da eventuali competitor (10-15 secondi)- CTA: perché investire nella tua idea e richiesta di appuntamento (10



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



	<p>secondi)</p> <p>Presentazione Portfolio</p> <ul style="list-style-type: none">- Uda Triennio- Stage Formativi Biennio- Pcto Triennio- Lifelong Learning <p>Street food bar</p> <ul style="list-style-type: none">- banqueting e catering finger food- ? <p>Ape car</p> <ul style="list-style-type: none">- previsione di spesa- ?
<p>7. Saperi essenziali e competenze target</p>	<ul style="list-style-type: none">- <i>Prerequisiti</i> <p>Conoscenza dei saperi del servizio professionale in SALA/BAR e al ristorante.</p> <ul style="list-style-type: none">- <i>Nuclei di sapere che richiedono collaborazione pluridisciplinare:</i> <p>Creatività e organizzazione. Conoscenza della tradizione e cultura del MADE IN ITALY Certificazioni Ecolabel Apprendimento permanente.</p> <p>Contenuti essenziali delle attività</p> <p>ASSE DEI LINGUAGGI</p> <p>Italiano e lingue straniere con DTA per COMPETENZA FINALE 7 <i>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera. Italian sounding. Elevator pitch. I connettivi argomentativi della comunicazione efficace. Spiegare i punti di forza, raccontare il team e i suoi componenti, le esperienze pregresse. Esprimere credibilità nella "mission" aziendale o personale. Modello AIDA per il pitch elevator. La value position di sé.</i></p> <p>Italiano: per COMPETENZA FINALE 2 <i>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali di versi utilizzando anche risorse multimodali.>> La presentazione powerpoint del portfolio e del PCTO. 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). MENTRE Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. viene certificata a maggio nella 2° Simulazione della prima prova scritta sul marketing del Made in Italy (esempio fornito da MIUR per nuovo esame di Stato marzo 2019:</i></p>



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



https://www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi/201819/Italiano/Pdf/TipologiaB_1_Marzo19.pdf) da correggere insieme a DTA.

Per **COMPETENZA FINALE 5**: *Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, 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 partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza 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 il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.*

E insieme a Cucina COMPETENZA 6 ALL 2G *Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.*

Inglese:

Francese:

Spagnolo:

ASSE STORICO SOCIALE

TUTTI DELL'ASSE PER:

COMPETENZA FINALE 1 (con DTA) *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. - ed. Civica*

COMPETENZA FINALE 8 (con DTA): *Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. - ed. Civica*

COMPETENZA 4 (con Cucina e Sala: **come formarsi dopo il diploma**) - ed. Civica

COMPETENZA FINALE 11 (con DTA CUCINA E SALA) *Padroneggiare, in autonomia, 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. - ed. Civica*

Scienze Motorie: *Durante l'evento ipotizzare un'area per esercitare la pratica sportiva in modo anche responsabilmente creativo per promuovere la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati **per Competenza FINALE 9** Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.*

RELIGIONE, STORIA E ARTE E TERRITORIO:



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



Religione: *la collettta alimentare. Estate libera: campi estivi nelle aziende collocate nei territori sequestrati e confiscati alla mafia.*

COMPETENZA FINALE 3 (con DTA) *Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.*

COMPETENZA FINALE 4 (con Cucina e Sala: **come formarsi dopo il diploma**) *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.*

COMPETENZA FINALE 6: *Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale*

Storia: per **COMPETENZA FINALE 10 (con DTA MATEMATICA CUCINA E SALA invitare un imprenditore gourmet)** *Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.*

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE: (insieme a SALA E CUCINA)

COMPETENZA 3 *Dalla intermedia di 4° "intervenire.. in contesti noti" si passa ad Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. >>> CHE SI TRADUCE NELLE ABILITA' Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio*

per **COMPETENZA 8** (insieme a DTA Cucina e Sala) *Dalla intermedia di 4° Partecipare alla progettazione, in collaborazione... coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale >> si passa a Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. CHE SI TRADUCE NELLA CONOSCENZA **Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel.***

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA:

per **COMPETENZA 1** (insieme a DTA e Sala) *Dalla intermedia di 4°*



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative.... rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo >> si passa a 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. CHE SI TRADUCE NELLA CONOSCENZA Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Strategie di comunicazione del prodotto.

per COMPETENZA 2 *Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, ... rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia. >>> si passa a 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. CHE SI TRADUCE NELLA CONOSCENZA Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.*

COMPETENZA 3 (con SCIENZE ALIMENTAZIONE) *Dalla intermedia di 4° "intervenire.. in contesti noti" si passa ad Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. >>> CHE SI TRADUCE NELLE ABILITA' Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio*

COMPETENZA 4 (con DTA e Sala) *Dalla intermedia di 4° Collaborare in contesti noti ... adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. Si passa a Predisporre prodotti, servizi e menù 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. >>> CHE SI TRADUCE NELLE CONOSCENZE Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari e nella ABILITA' Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.*

COMPETENZA 5 *Dalla intermedia di 4° Collaborare.. sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali. si passa a Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. CON LE CONOSCENZE Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte*



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



bianca. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti. Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.

COMPETENZA 6 Dalla intermedia di 4° *Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti...delle diverse culture ed esigenze della clientela.* si passa a *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.* CON LE CONOSCENZE **Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera, Meccanismi di fidelizzazione del cliente.**

COMPETENZA 7 insieme a DTA Dalla intermedia di 4° *Collaborare alla realizzazione ... in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato >> SI PASSA A Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.* PER LE CONOSCENZE: **Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.**

COMPETENZA 8 insieme a DTA e MATEMATICA Dalla intermedia di 4° *Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti ... coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale >> SI PASSA A Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.* PER LE CONOSCENZE: **Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel. Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. Modalità di calcolo dei margini di guadagno.**

COMPETENZA 9 (insieme a DTA) Dalla intermedia di 4° *Applicare tecniche di Hospitality management ...adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale. >> SI PASSA A 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. PER LE CONOSCENZE: **Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione dei clienti. Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.***

COMPETENZA 10 insieme a DTA Dalla intermedia di 4° *Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting .. in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato. >>> SI PASSA A Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di*



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. PER LE ABILITÀ: *Applicare tecniche di benchmarking. Individuare i target e gli indicatori di performance. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati.*

COMPETENZA 11 insieme a DTA Dalla intermedia di 4° *Applicare tecniche standard di Destination marketing... riconoscibile e rappresentativa del territorio. >>> SI PASSA A Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.* PER LE CONOSCENZE: *L'informazione turistica: dall'on site all'on line. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.*

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090>

LABORATORIO DI SALA E VENDITA:

Abbinamento vino, vino liquoroso, amaro, distillato made in italy e strategia di comunicazione del prodotto, dop, igp, stg, meccanismi di fidelizzazione del cliente., programmazione e controllo dei costi, formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio, tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari, banqueting e catering e principi di estetica, strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.

Mixologist: tecniche di preparazione e presentazione delle bevande miscelate; caratteristiche dei principali prodotti (liquori, distillati, bevande in genere)

per COMPETENZA 1 (insieme a DTA e Cucina) *Dalla intermedia di 4° Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative.... rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo >> si passa a 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.* CHE SI TRADUCE NELLA CONOSCENZA *Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Strategie di comunicazione del prodotto.*

per COMPETENZA 2 (Con Cucina) *Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, ... rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia. >>> si passa a 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.* CHE SI TRADUCE NELLA CONOSCENZA *Tecniche di programmazione e controllo dei costi.*



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



COMPETENZA 3 (con SCIENZE ALIMENTAZIONE) Dalla intermedia di 4° *"intervenire.. in contesti noti"* si passa ad Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. >>> CHE SI TRADUCE NELLE ABILITA' **Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio**

COMPETENZA 4 (con DTA e Cucina) Dalla intermedia di 4° *Collaborare in contesti noti ... adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.* Si passa a *Predisporre prodotti, servizi e menù 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.* >>> CHE SI TRADUCE NELLE CONOSCENZE **Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari e nella ABILITA' Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. (con Scienze Motorie)**

COMPETENZA 6 Dalla intermedia di 4° *Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti...delle diverse culture ed esigenze della clientela.* si passa a *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.* CON LE CONOSCENZE **Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera, Meccanismi di fidelizzazione del cliente.**

COMPETENZA 7 insieme a DTA Dalla intermedia di 4° *Collaborare alla realizzazione ... in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato* >> SI PASSA A *Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.* PER LE CONOSCENZE: **Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.**

COMPETENZA 8 insieme a DTA e MATEMATICA Dalla intermedia di 4° *Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti ... coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale* >> SI PASSA A *Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.* PER LE CONOSCENZE: **Norme ISO e fattori di scelta, criteri**



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



per il riconoscimento della certificazione ecolabel.

Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. Modalità di calcolo dei margini di guadagno.

COMPETENZA 9 Dalla intermedia di 4° *Applicare tecniche di Hospitality management ...adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.* >> SI PASSA A 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. PER LE CONOSCENZE: Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione dei clienti. Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.

COMPETENZA 11 insieme a DTA Dalla intermedia di 4° *Applicare tecniche standard di Destination marketing... riconoscibile e rappresentativa del territorio.* >>> SI PASSA A *Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.* PER LE CONOSCENZE: L'informazione turistica: dall'on site all'on line. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090>

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE: Bilancio d'esercizio dell'azienda alla fine del 1° anno del ristorante di 4° uda 4.3 ?

Insieme a Italiano sviluppa: *Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.* per la 2° Simulazione della prima prova scritta sul marketing del Made in Italy (esempio fornito da MIUR per nuovo esame di Stato marzo 2019: https://www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi/201819/Italiano/Pdf/TipologiaB_1_Marzo19.pdf) da correggere insieme.

Italiano e lingue straniere con DTA per COMPETENZA FINALE 7

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera. Modello AIDA per il pitch elevator. La value position.

per **Competenza intermedia n° 10 area generale all. B** Dalla intermedia di 4° *Applicare concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento;* >>> SI PASSA A **COMPETENZA FINALE 10 (con MATEMATICA CUCINA E SALA invitare un imprenditore gourmet)**



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.

Competenza intermedia n°1 area generale all. B Dalla intermedia di 4° Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise >>> SI PASSA A **COMPETENZA FINALE 1** (con asse storico sociale) 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. **(come formarsi dopo il diploma)**

Competenza intermedia n° 11 area generale all. B Dalla intermedia di 4° Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia e **(insieme a Matematica)** >>> SI PASSA A **COMPETENZA FINALE 11 (con CUCINA E SALA)** Padroneggiare, in autonomia, 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.

Competenza intermedia n° 8 area generale all. B Dalla intermedia di 4° Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento. >>> SI PASSA A **COMPETENZA FINALE 8 (CON ASSE STORICO SOCIALE):** Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. **insieme a COMPETENZA 4 2G (con Cucina e Sala: come formarsi dopo il diploma) e COMPETENZA FINALE 3** (con asse storico sociale) Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

COMPETENZA 1 all 2g 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. CHE SI TRADUCE NELLA CONOSCENZA Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) Principi di fidelizzazione del cliente. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Il sistema di customer satisfaction. Tecniche di problem solving e gestione reclami



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



COMPETENZA 2 all 2g Dalla intermedia di 4° *Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione >>> SI PASSA A 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.* CHE SI TRADUCE NELLA CONOSCENZA **Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.**(Con Cucina)

COMPETENZA 3 All 2g *Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.* CHE SI TRADUCE NELLA CONOSCENZA **Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.** (Con Cucina e Alimentazione)

COMPETENZA 4 All 2g Dalla intermedia di 4° *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. >>> SI PASSA A Predisporre prodotti, servizi e menù 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. >>> CHE SI TRADUCE NELLE CONOSCENZE **Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.***

COMPETENZA 6 All 2g insieme a Cucina e Sala *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* PER LE CONOSCENZE: **Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction Meccanismi di fidelizzazione del cliente.**

COMPETENZA 7 All 2g insieme a Cucina e Sala *Dalla intermedia di 4° 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 >>> SI PASSA A Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.* PER LE CONOSCENZE: **Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione**



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.

COMPETENZA 8 insieme a Cucina e MATEMATICA Dalla intermedia di 4° *Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti ... coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale* >> SI PASSA A Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. PER LE CONOSCENZE: **Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel.** Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. Modalità di calcolo dei margini di guadagno.

per **COMPETENZA 9 ALL 2G** Dalla intermedia di 4° *Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.* >>> SI PASSA A **COMPETENZA 9** Dalla intermedia di 4° *Applicare tecniche di Hospitality management ...adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.* >> SI PASSA A 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. PER LE CONOSCENZE: **Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione dei clienti. Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.**

PER COMPETENZA 10 ALL 2G Dalla intermedia di 4° *Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.* >>> SI PASSA A

COMPETENZA 10 insieme a DTA Dalla intermedia di 4° *Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting .. in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.* >>> SI PASSA A Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. PER LE ABILITA': **Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici. Applicare tecniche di benchmarking. Individuare i target e gli indicatori di performance. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati.**

PER COMPETENZA 11 ALL 2G Dalla intermedia di 4° *Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del*



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



territorio.>>> SI PASSA A **COMPETENZA 11** insieme a DTA Dalla intermedia di 4° *Applicare tecniche standard di Destination marketing... riconoscibile e rappresentativa del territorio.* >>> SI PASSA A Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. PER LE CONOSCENZE: L'informazione turistica: dall'on site all'on line. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità. Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.
<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090>

ASSE MATEMATICO

MATEMATICA:

COMPETENZA FINALE 12 (con DTA) >>> SI PASSA A *Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate* Studio della statistica descrittiva (DATI) in qualità di ricerca strategica.

COMPETENZA 8 ALL 2G Modalità di calcolo dei margini di guadagno. Statistica inferenziale (PREVISIONE). (INSIEME a CUCINA E DTA)

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza 10 all. B Dalla intermedia di 4° *Applicare concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento;* >>> SI PASSA A **COMPETENZA FINALE 10 (con DTA CUCINA E SALA invitare un imprenditore gourmet)** *Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. Cenni brevi di matematica finanziaria*

- *Insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA:*

Italiano 14 h
Francese 6 h
Inglese 7 h
Spagnolo 6 h
Storia 4 h
Matematica 4h
Scienze Motorie 3 h
Religione 2 h
Alimentazione 6 h
Arte e territorio 4 h

9. Insegnamenti coinvolti



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



	<p>DTA 10 h</p> <p>sala 24 h + 6 performance Cucina 10 h</p>
<p>10. Attività degli studenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Fasi da svolgere:</i> Fasi da svolgere per lo studente SALA: <p>Dovrai partecipare al MATTEI OUTDOOR DAY dove preparerai il tuo cocktail e parlerai di te e del tuo percorso fino ad ora e futuro attraverso lo STREET FOOD con FOOD TRUCK per un APERIFARM APERITIVO URBAN AGRICOLO con APETIZER FINGER FOOD con studio di caso e business plan di un'azienda di street food (e previsione di costi per apecar modificato di Istituto) con servizio ALL'APERTO di banqueting e catering per la PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY attraverso opportune azioni di marketing e con parallela ricostruzione del proprio portfolio digitale delle Uda e dei progetti PCTO del Triennio per la realizzazione di un elevator pitch anche in lingue straniere (metodo che nasce dall'idea di trovarsi in un ascensore con un potenziale investitore e di avere meno di un minuto per riuscire a convincerlo a finanziare la propria startup di apecar modificato): è una opportunità per offrire un rapido riepilogo che parli dello studente e del suo prodotto (presentazione con slides da raccontare in 3 minuti) e delle occasioni formative che sul web ha trovato per il proprio apprendimento permanente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Modalità:</i> <p>Simulazioni in laboratorio Cooperating learning Ricerca azione Web quest Lavoro singolo e di gruppo</p>
<p>11. Attività di accompagnamento dei docenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Attività didattiche e di supporto con le metodologie previste:</i> <p>Lezione frontale: visione dei video e scelta dei prodotti/luoghi Lavoro di gruppo ed individuale a scuola ed a casa Imparare facendo: realizzazione della performance live sulla base delle scelte Scaffolding Dibattito: riflettere sull'esperienza Feedback Autovalutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Processi cognitivi principali associati alle attività degli studenti e da supportare da parte dei docenti e/ tutor:</i> <p>Consapevolezza, percezione, intuizione, pensiero, memoria, attenzione, conoscenza, riconoscimento, abilità, comprensione</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Materiali:</i> libro di testo, materiali forniti dai docenti, PC, tablet o smartphone, Internet, video - <i>Spazi:</i> laboratori scolastici, aula, LIM, ristorante
<p>12. Prodotti /realizzazioni in esito</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Breve descrizione e modalità di documentazione e presentazione (anche a carattere multimediale):</i> Video delle performance realizzati dai docenti di sostegno per metacognizioni seguenti.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



13. Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento

- *Variabili valutative chiave (evidenze) di prodotto e di processo e livelli previsti per la rubrica*
- i docenti **singolarmente** valutano la propria disciplina con il peso relativo alle ore dedicate
- in seguito si riuniscono **collegialmente** sul Drive per la valutazione delle competenze da certificare relativa al loro asse in base alla griglia di valutazione proposta dalla Commissione Nuovi professionali (All. 10 e All10uno).
Per la certificazione delle competenze raggiunte, i docenti quindi compileranno la griglia di valutazione per ambiti e per competenze professionali e **nel caso del non raggiungimento delle stesse si segna "livello INIZIALE - D"**.
Per l'autovalutazione, gli alunni compileranno dopo la consegna la scheda con il docente tutor; l'autovalutazione ha lo scopo di evidenziare gli aspetti positivi e negativi del progetto e dell'esperienza.

Scheda consegne per gli studenti

UDA 5.3

SALA E VENDITA

Classi quinte SALA

- Per sviluppare **COMPETENZE FINALI DEL 5° ANNO**: produrre il seguente **COMPITO AUTENTICO**:

Realizzazione di uno **STREET FOOD BAR con FOOD TRUCK PER APERIFARM APERITIVO URBAN AGRICOLO FINGER FOOD per svolgere attività di Mixologist**

- con **studio di caso** e business plan di un'azienda di street food bar
- e **previsione di costi per apecar modificato di Istituto**
- con servizio ALL'APERTO di mixologist : **tecniche di preparazione e presentazione delle bevande miscelate; con caratteristiche dei principali prodotti (liquori, distillati, bevande in genere)**
- per la **PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY** attraverso opportune azioni di marketing
- e con parallela ricostruzione del proprio **portfolio digitale delle Uda e dei progetti PCTO** del Triennio
- per la realizzazione di un **elevator pitch** anche in lingue straniere e delle occasioni formative degli orientamenti in uscita da raccontare durante l'evento.

Parteciperai al **MATTEI OUTDOOR DAY** dove preparerai e presenterai delle bevande e parlerai di te e del tuo percorso fino ad ora e futuro attraverso un APERIFARM APERITIVO URBAN AGRICOLO con APETIZER FINGER FOOD: è una opportunità per offrire un rapido riepilogo che parli di te e del tuo prodotto (presentazione con slides da raccontare in 3 minuti) e delle occasioni formative che a scuola e sul web hai trovato per il tuo apprendimento permanente.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



INSERIRE I SEGUENTI CONTENUTI DISCIPLINARI:

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO + MATEMATICO

Cucina:

Sala:

- mixologist : tecniche di preparazione e presentazione delle bevande miscelate; con caratteristiche dei principali prodotti (liquori, distillati, bevande in genere)
- strategia di comunicazione del prodotto, dop, igp, stg
- meccanismi di fidelizzazione del cliente.
- programmazione e controllo dei costi, formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio
- tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari
- banqueting e catering e principi di estetica
- strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale
- tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento
-

Alimentazione:

DTA

(da collegare a **Matematica**)

ASSE DEI LINGUAGGI

Italiano/Inglese / Francese/Spagnolo:

Ricostruzione del proprio **portfolio digitale delle Uda e dei progetti PCTO** del Triennio per la realizzazione di un **elevator pitch** anche in **lingue straniere** (metodo che nasce dall'idea di trovarsi in un ascensore con un potenziale investitore e di avere meno di un minuto per riuscire a convincerlo a finanziare la propria startup di apear modificato): è una opportunità per offrire un rapido **riepilogo che parli di te e del tuo prodotto (presentazione con slides da raccontare in 3 minuti anche in vista dell'orale relativo al PCTO dell'Esame di Stato)** e delle occasioni formative che durante gli orientamenti in uscita a scuola e sul web hai trovato per il tuo **apprendimento permanente anche da giocare sempre durante l'orale con la Commissione dell'Esame di Stato sulle proprie prospettive futuro.**

ASSE STORICO SOCIALE

Religione: la colletta alimentare. Estate libera: campi estivi nelle aziende collocate nei territori sequestrati e confiscati alla mafia.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



Storia: apprendimento permanente

Arte e territorio: portfolio digitale delle Uda e dei progetti PCTO del Triennio - miglioramento Uda 5.2

Scienze Motorie: portfolio digitale delle Uda e dei progetti PCTO del Triennio - miglioramento Uda 5.2 e ipotesi realizzazione per l'evento OUTDOOR Durante l'evento ipotizzare un'area per esercitare la pratica sportiva in modo anche responsabilmente creativo per promuovere la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Dopo il Diploma puoi diventare insegnante all'Alberghiero.

Per iniziare a insegnare Laboratorio di Enogastronomia basta solo il diploma della scuola alberghiera compilando una domanda alle scuole alberghiere per essere inseriti nella graduatoria dei docenti di 3 fascia d'istituto. La terza fascia di istituto permette di lavorare come supplente nelle scuole alberghiere che avrai scelto.

Dopo il Diploma si può accedere a tutte le facoltà universitarie.

In particolare alcune facoltà sono fatte a pennello:

- triennale in scienze e tecnologie agro-alimentari – classe di laurea L-26
- magistrale in scienze della nutrizione umana – classe di laurea LM-61
- triennale in scienze, culture e politiche della gastronomia – classe di laurea L/GASTR
- magistrale in scienze economiche e sociali della gastronomia – classe di laurea LM/GASTR
- magistrale in scienze e tecnologie alimentari – classe di laurea LM-70

Inoltre:

- le facoltà linguistiche perchè nella ristorazione e nel turismo le lingue sono fondamentali;
- corsi di laurea in Scienze del turismo

Ci sono anche corsi post-diploma organizzati da enti privati ed università a pagamento di Food & Beverage Junior Manager.

???

Infine le migliori scuole post diploma alberghiero in Italia sono:

ALMA

Scuola internazionale di Cucina Italiana. E' il più autorevole centro di formazione della Cucina Italiana a livello internazionale, nata grazie al padre della cucina moderna Gualtiero Marchesi. Ogni anno forma cuochi, pasticceri, sommelier, manager di sala e della ristorazione. Ha sede nel Palazzo Ducale di Colorno (Parma).



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



CAST

Centro Arte, Scienza e Tecnologia dell'Alimento è un istituto di formazione e aggiornamento situato a **Brescia**. Il presidente **Vittorio Santoro** assieme ai fondatori della scuola **Franco Foglio (Artebianca)** ed il maestro **Iginio Massari** permettono di realizzare il sogno di un amante della cucina italiana: lavorare ed imparare con i migliori del mondo.

BOSCOLO ETOILE ACADEMY

E' un autentico campus per chef, pasticceri e professionisti. Con sede nella **Tuscia**, nella provincia di **Viterbo**, territorio ricchissimo di flora e fauna, dove il principale traino dell'economia è sempre stata l'agricoltura. Il Maestro Chef **Rossano Boscolo** sostiene che è necessaria una transizione culturale da un'"Alta Cucina" ad una cucina identitaria.

NOKO ROMITO FORMAZIONE Scuola di Alta formazione e Specializzazione professionale dedicata al mondo della ristorazione e dell'alta cucina. Nata nel 2011, la scuola offre percorsi formativi differenziati per aspiranti cuochi, professionisti del settore e semplici appassionati, con programmi didattici di lunga durata, corsi intensivi e corsi a breve termine su argomenti specifici.