



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



all. 23 bis

CLASSI QUINTE SALA	SCHEDA UDA 5.2 AVANGUARDIA GOURMET & SOCIAL
1. Titolo Uda	<p>5.2 AVANGUARDIA GOURMET & SOCIAL - lavoro a coppie <i>Campagna social di evento per promozione del Made in Italy</i></p> <p><i>L'Uda è riferita a attività interna con risorse interne</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Docenti di asse: CUCINA, SALA, alimentazione, DTA - Docenti di asse (altri insegnamenti): italiano, storia, inglese, spagnolo, francese, religione, scienze motorie, matematica, arte e territorio. - POSSIBILI RISORSE ESTERNE x PCTO
2. Contestualizzazione	<p>La scelta della situazione dell'Uda (vedi punto 5), in relazione all'inizio del primo periodo didattico della 5° degli studenti, collega i saperi intermedi di ciascuna disciplina per la creazione di una CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE SOCIAL SU INSTAGRAM DI UN EVENTO ECOLABEL PER LA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY GOURMET ed elaborazione di un menu' da ristorante gourmet con prodotti DOP, IGP e STG per l'evento con focus sulla cucina moderna e creativa ispirata alle avanguardie artistiche di fine '800 e primo Novecento e utilizzando i principi di estetica e le tecniche di presentazione di piatti e bevande, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. L'Uda attiva la correlazione tra le informazioni acquisite sulle avanguardie artistiche ai saperi e competenze enogastronomiche con il consolidamento delle abilità di PROPOSTA DI RICETTA ALLA LAMPADA e impiattamento creativo.</p> <p>Questa UDA è un'opportunità attraverso la campagna social creata a coppia dagli studenti che diventa un biglietto da visita ai fini del loro futuro inserimento professionale e per "costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé", anche incontrando realtà imprenditoriali del territorio (Nell'Uda del Pentamestre verranno ampliate a costruire "un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità" (competenza 1 all B). Per non gravare sulla fine del trimestre di 5° non prevede performance finali ma solo la realizzazione di un prodotto social a coppie che i docenti valuteranno in ciascuna competenza singolarmente dal 20 al 23 dicembre 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: SALA E VENDITA
4. Monte ore complessivo	17 ottobre - 19 dicembre (8/9 lab cucina) 100 h + PCTO ESIGENZA ORE IN SALA NO RISTORANTE



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



5. Situazione/problema/ tema di riferimento dell'UdA	<p>Ogni coppia di studenti crea una ricetta flambè creativa con prodotti DOP, IGP e STG collegata alle avanguardie artistiche di fine '800 e del '900 (descritto nella campagna di comunicazione social insieme al racconto interdisciplinare), ne decide i prezzi, calcola la tabella nutrizionale, sostiene la sostenibilità e il Made in Italy dal pdv di Scienze dell'Alimentazione, progetta il marketing dell'evento in cui viene presentata la ricetta. In seguito in Laboratorio SALA la coppia di studenti realizza la preparazione alla lampada fotografando le varie fasi e la inserisce nella pagina Instagram. In teoria ci sono 8 giorni in cui la classe è in Laboratorio SALA: il focus è sull'esecuzione della ricetta alla lampada e sull'impiattamento gourmet: 1 piatto per ogni coppia per una media (come di solito) di 8/9 coppie di studenti: 1 foto per ogni piatto.</p> <p>Il Cdc valuta i prodotti social finali dei ragazzi.</p>
6. Prodotto/Prodotti da realizzare	<p>CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE SOCIAL DI UN EVENTO ECOLABEL PER LA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY GOURMET</p> <p>Pagina Instagram con 9 post di racconti gourmet per la promozione del made in Italy attraverso un evento da inventare con Menu' gourmet ispirato alle avanguardie artistiche di fine '800 e del '900 con:</p> <ul style="list-style-type: none">- inserimento di testi originali e complessi per ogni post (tradotti anche in lingue straniere)- e minimo 5 massimo 10 per post (con specifiche prodotti DOP, IGP e STG) tra foto, video e slides realizzate con Canvas per Instagram. <p>1° post: presentazione dell'evento ecolabel ispirato all'avanguardia di fine '800 e del '900 e <i>presentazione della ricetta alla lampada</i></p> <p>2° post presentazione dell'antipasto con tabella alimentare e arte/storia</p> <p>3° post presentazione del primo piatto con tabella alimentare e arte/storia</p> <p>4° post presentazione del secondo piatto con tabella alim. e arte/storia</p> <p>5° post presentazione del dolce con tabella alimentare e arte/storia</p> <p>6° post presentazione della Carta delle Acque e della Carta dei Vini, amaro e distillato</p> <p>7° post marketing evento promozione del Made in Italy e analisi dei costi</p> <p>8° post focus ecosostenibilità, e pratica sportiva responsabilmente creativa</p> <p>9° post <i>progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé</i></p> <p>- <i>apprendimento permanente ed. civica</i></p> <p>Nominare la pagina con titolo creativo dato dallo studente all'evento per la promozione del Made in Italy. di cui ha realizzato il menu' gourmet</p> <p>In Bio scrivere AVANGUARDIA GOURMET & SOCIAL - UDA 5.2 - NOMI E COGNOMI, CLASSE - IISS Mattei Rosignano (LI) - data di fine lavori.</p> <p>Nello spazio del sito internet si può mettere il link del sito dell'Uda 4.3 dello scorso anno, come se il menu' gourmet fosse realizzato proprio da quel ristorante.</p>
	<p>Contenuti essenziali delle attività</p> <p>ASSE DEI LINGUAGGI</p> <p>Italiano e lingue straniere 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. La campagna di comunicazione multimodale.</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



Italiano: per **COMPETENZA FINALE 2** *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 di versi 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).

Le avanguardie artistiche di fine '800 e del primo '900: Proporre una selezione fino a Futurismo, dadaismo, simbolismo, cubismo, espressionismo, astrattismo, pittura metafisica, suprematismo, surrealismo. Il linguaggio della comunicazione professionale nelle campagne per la promozione del Made in Italy. Lavorare con le tecnologie multimodali e multimediali: dai sistemi di gestione dei contenuti alle pagine web aziendali e istituzionali, dai social media alle arti performative digitali, i complessi processi di creazione di significato dell'interazione faccia a faccia e la natura multimodale dei testi scritti. La "transmedialità" (possibilità di diffondere "contenuti" su quante più piattaforme o media possibili): la promozione di eventi enogastronomici e di gadget, il lancio sulla rete e sui canali social.

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: CLIL cenni su avanguardie di fine '800 del primo novecento; La promozione del Made in Italy (<https://madeinitaly.gov.it/en/be-it/>); I social dei ristoranti italiani gourmet in Inghilterra (<https://reportergourmet.com/152854/guida-michelin-quali-sono-i-12-ristoranti-italiani-nel-regno-unito-e-in-irlanda-da-provare-secondo-la-rossa.html>)

Francese: Il miglior cuoco a Parigi è italiano: il Passerini

(<https://www.yonder.fr/news/food/le-meilleur-de-la-cuisine-vue-par-giovanni-passerini>;

<https://www.passerini.paris/>) CLIL cenni su avanguardie del primo novecento: far scegliere tra Fauves. Dall'impressionismo (Monet etc) all'espressionismo (Gauguin, Van Gogh)

Spagnolo: La promozione del Made in Italy in Spagna

<https://www.cocinayvino.com/actualidad-tendencias/tendencias/biribox-sabor-italiano-espana/>

CLIL cenni su avanguardie del primo novecento: far scegliere tra Antoni Gaudì, Salvador Dalí e Joan Miró.

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*



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



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. 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

RELIGIONE, STORIA E ARTE E TERRITORIO:

Come l'arte ha cambiato la cultura tra fine '800 e inizio '900

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: le avanguardie nel contesto storico. Il caso della cucina futurista. I casi pratici: il gourmet nella storia del nostro territorio per la promozione del Made in Italy. 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° 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**



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



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 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.



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 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 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, igr, 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. La cucina di sala: tecniche di preparazione di piatti alla lampada davanti al cliente

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



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



CONOSCENZA Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Strategie di comunicazione del prodotto.

La cucina di sala: tecniche di preparazione di piatti alla lampada davanti al cliente

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.**

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

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 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.



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 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: *marketing di una ristorazione compresa campagna COMUNICAZIONE social (realizzazione di un evento social per la promozione del Made in Italy) e bilancio d'esercizio dell'azienda alla fine del 1° anno del ristorante di 4°* **4.3**

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) 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**



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



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.

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, 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 Ecolabel Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.

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.

COMPETENZA 8 insieme a Cucina e MATEMATICA Dalla intermedia di 4° Partecipare alla



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



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 **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 **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 ABILITÀ: 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 territorio.* >>> SI PASSA A **COMPETENZA 11 insieme a SALA 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**



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><i>prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</i></p> <p>Competenza 10 all. B Dalla intermedia di 4° <i>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</i></p>
9. Insegnamenti coinvolti	<ul style="list-style-type: none">- <i>Insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA:</i> <p>Italiano 10 h Francese 6 h Inglese 6 h Spagnolo 6 h Storia 6 h Matematica 6h Scienze Motorie 3 h Religione 2 h Alimentazione 8 h Arte e territorio 4 h Sala 24 h + 6 performance Cucina 10 h DTA 10 h</p>
10. Attività degli studenti	<ul style="list-style-type: none">- <i>Fasi da svolgere:</i> <p>Fasi da svolgere per lo studente <u>SALA</u>:</p> <p>PERIODO DI SVOLGIMENTO: 17-10-2022/19-12-2023</p> <ol style="list-style-type: none">1) FORMARE LE COPPIE2) OGNI COPPIA DEVE REALIZZARE UN MENU' LEGATO ALLE AVANGUARDIE OSSERVANDO IL BENCHMARKING3) REALIZZAZIONE DEI PIATTI IN LABORATORIO4) FOTOGRAFIE DEI PIATTI5) CREAZIONE DEI POST SECONDO LA SCALETTA PROPOSTA TRADOTTI ANCHE NELLE DUE LINGUE STRANIERE (POSSIBILITA' DI USARE POWERPOINT AL POSTO DI INSTAGRAM) <ul style="list-style-type: none">- <i>Modalità:</i> <p>Simulazioni in laboratorio Cooperating learning Web quest Lavoro di gruppo</p>
11. Attività di accompagnamento dei docenti	<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</p>



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LCEALE 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>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
12. Prodotti /realizzazioni in esito	<ul style="list-style-type: none">- <i>Breve descrizione e modalità di documentazione e presentazione (anche a carattere multimediale):</i> Canale social e menu realizzati dai ragazzi
13. Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento	<ul style="list-style-type: none">- <i>Variabili valutative chiave (evidenze) di prodotto e di processo e livelli previsti per la rubrica</i>- i docenti singolarmente valutano la propria disciplina con il peso relativo alle ore dedicate- in seguito si riuniscono collegialmente per la valutazione delle competenze da certificare relativa al loro asse in base alla griglia di valutazione proposta dalla Commissione Nuovi professionali (All.10quintum) condivisa a fine Uda dal Coordinatore sul Drive. . <p>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.</p>

<p>Scheda consegne per gli studenti</p> <p>UDA 5.2</p> <p>AVANGUARDIA GOURMET & SOCIAL</p>	<p><u>Classi quinte SALA</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Per sviluppare <u>COMPETENZE DEL 5° ANNO</u> produrre il seguente <u>COMPITO AUTENTICO:</u> <p>AVANGUARDIA GOURMET & SOCIAL: CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE SOCIAL DI UN EVENTO ECOLABEL PER LA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY GOURMET e PROPOSTA DI RICETTA ALLA LAMPADA con impiattamento creativo.</p> <p>PERIODO DI SVOLGIMENTO: 17/10/2022 – 19/12/2022</p> <p>Fasi da svolgere per lo studente (coppia) <u>SALA:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Formare le coppie2. Realizzare un menu completo legata alle avanguardie osservando il benchmarking
---	--



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



3. Ideare una ricetta alla lampada
4. Realizzare i piatti (alla lampada) in laboratorio di sala
5. Fotografare i piatti
6. Creare dei post secondo la scaletta proposta tradotti anche nelle due lingue straniere (possibilità di usare powerpoint al posto di instagram)

Ogni coppia di studenti:

- Crea un menu completo - collegato alle avanguardie artistiche di fine '800 e del '900 (descritto nella campagna di comunicazione social insieme al racconto interdisciplinare)
- **Crea una ricetta "alla lampada" creativa con prodotti DOP, IGP e STG e/o presidi slowfood**
- Decide i prezzi
- Calcola la tabella nutrizionale
- Inserisce principi di sostenibilità e Made in Italy anche dal pdv di **Scienze dell'Alimentazione**
- Realizza scheda riassuntiva del piano marketing che indichi le scelte effettuate (comprese indicazioni per un piano di comunicazione).
- In seguito in Laboratorio SALA la coppia di studenti **realizza la preparazione alla lampada** fotografando le varie fasi e la inserisce nella pagina Instagram (o in powerpoint - fornito dal coordinatore di classe)

In circa 8 giornate in cui la classe è in Laboratorio SALA ogni coppia si occupa dell'esecuzione della ricetta alla lampada e dell'impiattamento gourmet:

1 piatto per ogni coppia per un totale di coppie (o gruppo di 3) di studenti: 1 foto per ogni piatto.

- **Realizzare una pagina Instagram (o power point dedicato)** con 9 post di racconti gourmet (arte e storia) per la promozione del made in Italy attraverso un **evento** da inventare con **Menù gourmet** ispirato alle avanguardie artistiche di fine '800 e del '900 con:
- Inserimento di testi originali e complessi (tradotti anche in lingue straniere) legati all'evento e/o alle ricette: per ogni post massimo 10 immagini (con specifiche di prodotti DOP, IGP e STG, presidio slowfood) tra foto, video e slides realizzate con Canvas per Instagram.

1° post: presentazione dell'evento ecolabel ispirato all'avanguardia di fine '800 e del '900 e *presentazione della ricetta alla lampada*



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



2° post: presentazione dell'antipasto con tabella alimentare e arte/storia

3° post: presentazione del 1° piatto e del 2° piatto con tabella alimentare e arte/storia

4° post: presentazione del dolce con tabella alimentare e arte/storia

5° post: presentazione ricetta alla lampada con tabella alimentare e arte/storia

6° post: presentazione della Carta delle Acque (1-3) e della Carta dei Vini (3-9), amaro (1-3) e distillato (1-3)

7° post: scheda piano marketing per la promozione e la vendita dell'evento e indicazioni sul piano di comunicazione che preveda l'utilizzo dei social

8° post: focus ecosostenibilità, e pratica sportiva responsabilmente creativa

9° post: progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale, economico di sé. (dichiarare i propri progetti per il futuro, anche partendo dalle esperienze di pecto – orientamento in uscita).

Nominare la pagina con titolo creativo dato dallo studente all'evento per la promozione del Made in Italy di cui ha creato il menu' gourmet.

In Bio scrivere:

AVANGUARDIA GOURMET & SOCIAL - UDA 5.2 –

NOMI E COGNOMI

CLASSE

I.I.S.S. Mattei Rosignano (LI) -

Data di fine lavori.

Nello spazio del sito internet si può mettere il link del sito dell'Uda 4.3 dello scorso anno, come se le carte del bar (vini, distillati, cocktail) e la gin box fossero realizzate proprio dalla stessa azienda.



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:

Contenuti essenziali delle attività

ASSE DEI LINGUAGGI

Italiano e lingue straniere:

- La campagna di comunicazione multimodale.
- Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.

Italiano:

- Le avanguardie artistiche di fine '800 e del primo '900: SCEGLIERE TRA Futurismo, dadaismo, simbolismo, cubismo, espressionismo, astrattismo, pittura metafisica, suprematismo, surrealismo.
- Il linguaggio della comunicazione professionale nelle campagne per la promozione del Made in Italy.
- Lavorare con le tecnologie multimodali e multimediali: dai sistemi di gestione dei contenuti alle pagine web aziendali e istituzionali, dai social media alle arti performative digitali, i complessi processi di creazione di significato dell'interazione faccia a faccia e la natura multimodale dei testi scritti per la "transmedialità" (possibilità di diffondere "contenuti" su quante più piattaforme o media possibili).

Inglese:

- CLIL cenni su avanguardie di fine '800 e del primo novecento.
- La promozione del Made in Italy (<https://madeinitaly.gov.it/en/be-it/>);
- I social dei ristoranti italiani gourmet in Inghilterra (<https://reportergourmet.com/152854/guida-michelin-quali-sono-i-12-ristoranti-italiani-nel-regno-unito-e-in-irlanda-da-provare-secondo-la-rossa.html>)

Spagnolo:



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



- La promozione del Made in Italy in Spagna
<https://www.cocinayvino.com/actualidad-tendencias/tendencias/biribox-sabor-italiano-espana/>
- CLIL cenni su avanguardie di fine '800 e del primo novecento: SCEGLIERE TRA Antoni Gaudì, Salvador Dalí e Joan Miró.

ASSE STORICO SOCIALE

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.

Religione, Storia E Arte E Territorio:

- Come l'arte ha cambiato la cultura tra fine '800 e inizio '900

Storia:

- Le avanguardie nel contesto storico.
- Il caso della cucina futurista.
- I casi pratici: il gourmet nella storia del nostro territorio per la promozione del Made in Italy.

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

Scienze dell'alimentazione:

(insieme a SALA E CUCINA)

- Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione **ecolabel**.
- Certificazioni DOP, IGP, STG e presidi Slowfood

Lab. di enogastronomia CUCINA:

- Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.
- Strategie di comunicazione del prodotto.
- Tecniche di programmazione e controllo dei costi (food cost); modalità di calcolo dei margini di guadagno.
- Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.



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



- _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.
- _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
- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.
- Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.
- Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti.
- Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera
- Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.
- Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.
- Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.
- Applicare tecniche di benchmarking. (con DTA)
- Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG) e presidi Slowfood.

Laboratorio di SALA E VENDITA:

- La cucina di sala: tecniche di preparazione di piatti alla lampada davanti al cliente
- REDAZIONE carta vino, vino liquoroso, amaro, distillato made in Italy
- Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).
<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090>
- Strategia di comunicazione del prodotto, dop, igp, stg, presidi slowfood
- Programmazione e controllo dei costi
- Banqueting e catering e principi di estetica
- Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.
- Strategie di comunicazione del prodotto.
- Sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
- Sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- 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)
- Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.



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



- Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.
- L'informazione turistica: dall'on site all'on line (con DTA)

Diritto e tecniche amministrative:

- Marketing di una ristorazione compresa campagna COMUNICAZIONE social (realizzazione di un evento social per la promozione del Made in Italy) e bilancio d'esercizio dell'azienda alla fine del 1° anno del ristorante di 4° uda 4.3
- 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
- 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)
- Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali
- Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.
- 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. bilancio d'esercizio dell'azienda alla fine del 1° anno
- Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction
- Meccanismi di fidelizzazione del cliente.
- Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.
- Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.



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



- Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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:



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



- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">- Studio della statistica descrittiva (DATI) in qualità di ricerca strategica.- Calcolo dei margini di guadagno.- Statistica inferenziale (PREVISIONE). (INSIEME a CUCINA E DTA)- Cenni brevi di matematica finanziaria |
| | |

VALUTAZIONE:

La valutazione avviene attraverso griglie ben strutturate che saranno condivise dai docenti agli studenti per rendere la valutazione anche un momento di riflessione e automonitoraggio sul lavoro svolto.