



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. 20

	SCHEDA UDA 3 LE CARTE E I RACCONTI AI TAVOLI DELLA TOSCANA
1. Titolo Uda	<p>LE CARTE E I RACCONTI AI TAVOLI DELLA TOSCANA per SALA E VENDITA</p> <p><i>L'Uda è riferita a attività interna con solo risorse interne</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Docenti di asse (insegnamenti principali): sala, cucina, diritto e tecniche amministrative per la creazione delle performance- Docenti di asse (altri insegnamenti): italiano, storia, inglese, spagnolo, francese, religione, scienze motorie, matematica, scienze dell'alimentazione, arte e territorio per l'elaborazione del racconto e delle simulazioni <p>IL COORDINATORE E IL PROF DI ITALIANO DEVONO FAR CAPIRE LEGGENDO INSIEME L'UDA E LE SUE CONSEGNE AGLI STUDENTI DAL 14 MARZO AL 17 MARZO - TUTTI DOCENTI DEVONO COLLABORARE NELLA SUA TEMPESTIVA ATTUAZIONE NEI TEMPI INDICATI E TRATTARE SOLO GLI ARGOMENTI DELL'UDA FINO ALLA PRIMA SETTIMANA DI APRILE. LE SEGUENTI VERIFICHE DISCIPLINARI DOVRANNO RIGUARDARE SOLO GLI ARGOMENTI APPUNTO TRATTATI NELL'UDA. FINO ALLA CONSEGNA DEL 4 MAGGIO E' AUSPICABILE NON EFFETTUARE ALTRE VERIFICHE.</p>
2. Contestualizzazione	<p>La scelta della situazione dell'Uda (vedi punto 5), in relazione all'inizio del secondo periodo didattico del triennio degli studenti, si basa sul consolidamento della competenza professionale di indirizzo in riferimento alla cultura del territorio toscano fuori dalla provincia di Livorno, all'interno dei nuovi AMBITI TURISTICI convenzionati dalla Regione Toscana con la legge regionale n.24 del 18/05/2018 (che ha integrato il Testo Unico in materia di turismo, con la definizione degli Ambiti territoriali omogenei, come strumento ottimale di organizzazione turistica). https://www.regione.toscana.it/-/ambiti-turistici-omogenei</p> <p>L'Uda dunque collega i saperi di base e attiva la correlazione tra le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali all'area professionale di riferimento e la correlazione tra la sala e il magazzino.</p> <p>Il focus dell'Uda rispetto agli assi culturali e ai profili di indirizzo è centrato in particolare sul racconto delle tradizioni e eccellenze toscane. Questa UDA è un'opportunità per imparare a lavorare con il pubblico, confrontandosi nei momenti di criticità, comprendere le opportunità creative e le difficoltà gestionali di un bar e un ristorante compresa la fase di ordini immagazzinamento e pagamento e imparare a gestire la comunicazione con l'ospite e la sua soddisfazione.</p> <p>La Toscana è stata recentemente divisa in AMBITI TURISTICI: per diversificare le Uda di ogni ragazzo vanno SCELTE LOCALITA' DIVERSE CHE COMPRENDANO PER CIASCUNO STUDENTE ALMENO 3 BORCHI DEL SOLITO AMBITO o a scelta AMBITI DIVERSI (max 5, min 3) PER POI TRAMITE JIG SAW (restituzione del proprio lavoro alla classe per essere integrato insieme agli altri lavori) FAR APPRENDERE A TUTTA LA CLASSE LE CARATTERISTICHE DI CIASCUN TERRITORIO : Firenze e Area Fiorentina, Chianti, Mugello, Empolese Val d'Elsa e Montalbano, Area Pratese, Arezzo, Casentino, Valtiberina Toscana, Valdarno Aretino, Val di Chiana Aretina, Val di Chiana Senese, Val d'Orcia, Terre di Siena,</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>Amiata, Maremma Toscana Area Sud, Maremma Toscana Area Nord, Terre di Valdelsa e dell'Etruria Volterrana, Versilia, Garfagnana e Media Valle del Serchio, Riviera Apuana, Lunigiana, Piana di Lucca, Pistoia e Montagna Pistoiese, Valdinievole, Terre di Pisa.</p> <p>Per Sala e vendita è possibile ampliare anche le carte iniziate nell'Uda 3.2 a km 0 sull'ambito COSTA DEGLI ETRUSCHI.</p>
3. Destinatari	Alunni delle classi Terze IPSAR: indirizzo SALA E VENDITA
4. Monte ore complessivo	Metà marzo - fine aprile 2022 - 9 settimane - 140 H totali
5. Situazione/problem a/tema di riferimento dell'UdA	<p><u>LE CARTE E I RACCONTI AI TAVOLI DELLA TOSCANA</u></p> <p>Lavoro singolo per località da dividersi in ambiti turistici <u>con realizzazione per ciascuno studente di un powerpoint racconto ad immagini e frasi chiave insieme alla Carta dei Vini della Toscana dettagliata in word</u> che diventa lavoro di gruppo assemblando tutti i lavori nella realizzazione della carta finale (in word) dei Vini scelti dagli studenti che hanno <u>ipotizzato un target turistico per la loro carta personale</u> con <u>inserimento di distillati e amari</u> toscani invece proposti dai prof per ambito turistico. Definizione finale iniziata al Biennio delle Carta dei Vini della Toscana (già presente in Uda 3.2 quella della provincia di Livorno a km 0) con l'assemblamento dei vari target turistici e creazione delle Carta dei distillati e amari toscani.</p> <p>Il compito di realtà è in due fasi: la prima di creazione e la seconda di performance al bar, tenendo conto della normativa igienico sanitaria, della provenienza (con considerazioni sulla religione)</p> <ul style="list-style-type: none">• la prima in classe per la carta dei vini, degli amari e dei distillati valutata dal solo docente di Sala nella settimana precedente alla performance con il CdC• la seconda al bar con la degustazione di alcuni vini/amari/oli/distillati scelti dai prof e invece la presentazione di ogni racconto singolo originale di ogni ragazzo: evento partecipato ai tavoli del bar nel giorno col CdC rappresentato da almeno un docente per Asse: dalle 11,10 i docenti saranno al tavolo per valutare le performance con la griglia di valutazione per ciascuno con gli indicatori relativi alla competenza del proprio asse disciplinare. Il voto del prof. di Sala verrà poi sommato agli altri a fine servizio ed avrà un peso percentuale maggiore.
6. Prodotto/Prodotti da realizzare	<p>Lavoro singolo che diventa di gruppo nella realizzazione della carta finale e nella degustazione performance (scelte dal prof) dalla Carta dei Vini della classe con iniziale divisione di zone diverse ad ogni studente. Ipotizzare il <u>target turistico per 1 Carta dei Vini da elaborare a scelta dello studente con carta dei distillati e amari e degli Oli assegnate dal prof: realizzazione di un powerpoint con sole immagini e frasi chiave del racconto insieme alla Carta dei Vini di una determinata zona in word. Ideazione di un oggetto ricordo gadget da lasciare al cliente. Simulare l'ordine e l'immagazzinamento con emissione documenti di vendita fattura e ricevuta e pagamento, appetizers compresi, e lettura di etichette alimentari</u></p>
7. Saperi essenziali per Competenze target	<p>- <i>Prerequisiti</i></p> <p>Conoscenza dei saperi di base del servizio professionale in cucina, al ristorante. Tecniche per ridurre lo spreco. (dato da uda 3.2)</p> <p>- <i>Nuclei di sapere che richiedono collaborazione pluridisciplinare:</i></p> <p>Creatività e organizzazione.</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



Conoscenza della tradizione e cultura toscana.

- *Contenuti essenziali delle attività*

ASSE DEI LINGUAGGI

- **ITALIANO:** *La letteratura toscana come fonte storica per creare racconti enogastronomici e sul territorio per permettere al cliente di sentirsi più coinvolto e di capire l'unicità del prodotto e la cultura del luogo, suscitandone la curiosità, coinvolgendo anche l'ospite sul piano personale lasciando una traccia nella sua mente attraverso «oggetti ricordo» (che lo studente dovrà ideare) come testimonianza tangibile di quanto vissuto per stimolarlo a condividere e raccontare la propria esperienza, generando un passa-parola positivo e realizzare un modulo per Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento da parte del cliente per **Competenza intermedia n° 2 all. B** Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti. E per **Competenza intermedia n° 6 all. B** Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.*
- **LINGUE STRANIERE**
Per **Competenza intermedia n° 6 all. B** Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento e **Competenza intermedia n° 5 all. B** Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.

Realizzare un modulo per Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento da parte del cliente oltre a:

- **Inglese** la traduzione delle carte e CLIL I MEDICI (esempio dalla rete: <https://aefirenze.it/en/blog/314-blog-eng/florentine-women/1617-catherine-de-medici>)
- **Francese** la traduzione delle carte e CLIL I MEDICI (esempio dalla rete: <https://italopolis.italieaparis.net/articles/catherine-de-medici-%3A-de-la-fourchette-aux-lames-saignantes-448/>)
- **Spagnolo:** la traduzione delle carte e CLIL I MEDICI (esempio dalla rete: <https://foodandwineespanol.com/catalina-de-medici-y-la-historia-de-como-revoluciono-el-mundo-de-la-cocina/>)

SIA LINGUE CHE ITALIANO:

Competenza intermedia n°7 all. B Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia 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



Competenza intermedia n°4 all. B *Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale.*

Competenza intermedia n° 6 all. B *Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento*

Competenza intermedia n° 6 all. 2G *Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.*

ASSE STORICO SOCIALE

STORIA ARTE RELIGIONE Per **Competenza intermedia n° 6 all. B** *Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento* e **Competenza intermedia n° 3 all. B** *Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti* e per **Competenza intermedia n°4 all. B** *Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale.*

- **Religione: i borghi della Toscana** (esempio dalla rete: <https://www.visituscany.com/it/itinerari/via-francigena-toscana/>)
 - **Storia: i borghi della Toscana e gli ambiti turistici. Il caso della famiglia Medici e della cucina toscana in Francia.** (esempio dalla rete: <https://www.taccuinigastrosofici.it/ita/news/contemporanea/cucina-regionale/TOSCANA-essenze.html> Il Territorio toscano come fonte storica (esempio dalla rete: <https://www.tuscanypeople.com/in-toscana/borghi-toscani/>): **Gli ambiti turistici.**
- ASSEGNARE DIVERSI LUOGHI A DIVERSI STUDENTI**
- **Arte e territorio: Florentine Madonnas; L'arte toscana come fonte storica per la creatività e "Uffizi da mangiare"** (esempio dalla rete: <https://www.ilforchettiere.it/libri-cucina-storia-la-tavola-del-pontorno/>) <https://www.firenzetoday.it/social/dipinti-uffizi-arte-cucina-ricette.html>

Scienze Motorie: gli itinerari del territorio e le attività per il benessere: le terme (esempio dalla rete: <https://siviaggia.it/idee-di-viaggio/terme-toscana/202443/>) per **Competenza intermedia 9 all. B** *Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio* e per **Competenza intermedia n° 6 all. B** *Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento* **ASSEGNARE DIVERSI LUOGHI A DIVERSI STUDENTI SEGUENDO ARTE SALA E STORIA**

ASSE MATEMATICO

- **Matematica: La tabella calorica del menù, leggere le etichette alimentari e creare CON UN FOGLIO EXCEL la fattura, realizzazione di grafici del costo e del ricavo di vendita con rappresentazione di retta e aree di convenienza** per **Competenza intermedia n° 8 all. B** *Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento* e per **Competenza intermedia n°12 all. B** *Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e*



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



*risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche e da correlare con DTA per **Competenza intermedia n° 10 all. B** Applicare i 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.*

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

- **Diritto e tecniche amministrative:** *Ipotizzare il target turistico della carta dei vini /amari distillati/oli da presentare. Come fare un ordine e seguire immagazzinamento; controllo DDT e carico/scarico magazzino con emissione documenti di vendita fattura e ricevuta e pagamento per **Competenza intermedia n° 11 all. B** 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 per **Competenza intermedia n°1 all. B** 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 e **Competenza intermedia n° 10 all. B linee guida** Applicare i 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 di cui le conoscenze sono Tecniche di base della gestione budgetaria. Tecniche di promozione e vendita. Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela. Tecniche e strumenti per il posizionamento. Cenni sugli AMBITI TURISTICI (esempio dalla rete: <https://ancitoscana.it/privacy/2015-turismo.html#:~:text=Gli%20ambiti%20costituiti%20sono%3A%20Amiata,Volterrana%2C%20Val%20d'Orcia%2C>)*

Scienze dell'alimentazione: *Le calorie degli appetizers realizzati e il controllo dei prodotti ordinati con lettura delle etichette per Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio, Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza Leggere e interpretare le etichette alimentari (abilità intermedie per **Competenza intermedia n°3 all. 2g** Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.*

- **Laboratorio di enogastronomia:** *Processi di stoccaggio e di lavorazione dei prodotti Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.) da ambiti turistici e ampliamento OLIOTECA e carta degli Oli con aperitivo all'olio (bagnacuda, fritturine, etc) da abbinare al vino: lavoro singolo per zone che poi va a comporre il menu' appetizers della classe.*
- **Laboratorio di Sala e Vendita:** *Processi di stoccaggio e di lavorazione dei prodotti - Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.) ASSEGNARE DIVERSI LUOGHI A DIVERSI STUDENTI dagli ambiti turistici: lavoro singolo per zone che poi va a comporre la carta della classe con CARTA OLI e VINO di tutta la Toscana con ampliamento OLIOTECA e carta degli Oli Toscani e Carta dei Vini Toscani. Esempio dalla rete: <http://www.assovini.it/italia/toscana/item/94-i-vini-della-regione-toscana>*



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



NOTA BENE: CON QUESTE CONOSCENZE CUCINA E SALA SVILUPPANO TUTTE LE 11 COMPETENZE DA CERTIFICARE A FINE TRIENNIO SECONDO MODELLO MIUR livello iniziale (se non raggiunte) o livello base - intermedio - avanzato:

Competenza intermedia n°1 all. 2g dm 92 del 2018

Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. >>

NOTA BENE: la differenza con il biennio è che lo studente passa da una attività secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione ad attività che lui ritiene adeguate ai diversi contesti produttivi: quindi lo studente in questa UDA ipotizza un target turistico specifico per cui elaborare le carte.

Competenza intermedia n°2 all. 2g dm 92 del 2018

Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. >> **NOTA BENE** nel biennio si è lavorato in in contesti strutturati e noti, mentre nel triennio rispettando parametri di qualità e iniziare a comprendere come *Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento* (abilità proprio della competenza 2) dato che con DTA ne è stata svolta la fase teorica.

Competenza intermedia n°3 all. 2g dm 92 del 2018

Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali. >> **NOTA BENE:** lo studente ha l'HACCP preso nel biennio e ha svolto il corso sulla sicurezza: qui quindi si passa alla applicazione pratica dell'HACCP in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali che **solo il docente di sala, cucina e l'assistente tecnico** possono verificare dando la valutazione ad ogni parametro durante la degustazione con il CdC (e consapevolmente durante tutto il pentamestre).

Competenza intermedia n° 4 all. 2g dm 92 del 2018

Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. >> **NOTA BENE** si passa dal solito del biennio Applicare procedure di base.. in contesti strutturati e sotto supervisione a una competenza molto più articolata: Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera... coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati, quindi lo studente deve ipotizzare la sua clientela e ideare le proprie carte adeguato con il paniere dato consapevole della **filiera corta** per Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale (abilità di questa competenza) seguendo gli ambiti turistici.

Competenza intermedia n° 5 all. 2g dm 92 del 2018

Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato. **NOTA BENE>>** Anche qui si passa dal solito del biennio Applicare procedure di base.. in contesti strutturati e sotto supervisione a una competenza molto più articolata partendo dalla conoscenza del profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico e



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



che prevede queste abilità: Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione; Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti. Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti. Qui si potrebbe pensare a creare un imprevisto durante la performance da far risolvere allo studente. Inoltre tra le conoscenze di questa competenza sono previsti Processi di stoccaggio e di lavorazione dei prodotti da forno e tracciabilità.

Competenza intermedia n° 6 all. 2g dm 92 del 2018

Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato. **NOTA BENE>>** Anche qui si passa dal solito del biennio Applicare procedure di base.. in contesti strutturati e sotto supervisione a una competenza con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato: ad esempio trasformare in analcolico, fare puntualmente attenzione alle intolleranze a seconda delle esigenze del cliente del giorno. Vanno applicate correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali: quindi lo studente passa tra i tavoli a parlare con i partecipanti che simulano il target turistico ipotizzato dallo studente. Vengono richieste Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento che gli studenti potrebbero pensare insieme alla Carta dei Vini (in collaborazione con italiano e Lingue straniere) seguendo gli ambiti turistici.

-Competenza intermedia n° 7 all. 2g dm 92 del 2018

Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti. >> **NOTA BENE** in collaborazione con Storia e Arte la conoscenza da cui partire sono Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico seguendo gli ambiti turistici.

-Competenza intermedia n°8 all. 2g dm 92 del 2018

Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio. >> **NOTA BENE** Protagonista è ancora l'ecosostenibilità. Si deve raccontare allo studente e offrire strumenti di ricerca per l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web: è una conoscenza richiesta per questa competenza: quindi ogni docente di cucina e sala inserisce nella Classroom una serie di link per indirizzare lo studente nel borgo, territorio a lui assegnato o scelto dallo stesso, compresi i vari tradizionali eventi enogastronomici seguendo gli ambiti turistici.

-Competenza intermedia n° 9 all. 2g dm 92 del 2018

Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato. **NOTA BENE**: Insieme a DTA le conoscenze sono Elementi di contabilità generale e bilancio. Normativa di settore. Software applicativi. e l'abilità Utilizzare software gestionali.

-Competenza intermedia n° 10 all. 2g dm 92 del 2018

Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale



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>secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati. >> NOTA BENE: Qui nel biennio erano richieste <u>Le grammature. Gli strumenti di vendita. Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione. I fattori della produzione: costi fissi e costi variabili. Il fattore lavoro: la retribuzione.</u> Lo studente deve essere pronto per il PCTO in questo ambito. Insieme a DTA le conoscenze sono <u>Tecniche di base della gestione budgetaria. Tecniche di promozione e vendita. Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela. Tecniche e strumenti per il posizionamento</u></p> <p>Competenza intermedia n° 11 all. 2g dm 92 del 2018</p> <p>Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati. NOTA BENE >> Le conoscenze di partenza dal biennio da potenziare sono <u>Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici. Marchio Biologico. Tecniche di marketing dei servizi turistici adesso integrate al triennio con prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.) e Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione</u> (comunicazione e promozione in collaborazione con italiano). Gli ambiti turistici.</p>
9. Insegnamenti coinvolti	<p>- <i>Insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA:</i></p> <p>Italiano 10 h Francese 8 h Inglese 8 h Spagnolo 8 h Storia 10 h Matematica 8h Scienze Motorie 8 h Religione 3 h Alimentazione 10 h Arte e territorio 5 h Cucina 24 h + 6 performance Sala 12h + 6 performance DTA 10 h</p>
10. Attività dei docenti e degli studenti	<p><i>Modalità:</i></p> <p>Simulazioni in laboratorio Cooperating learning Flipped Classroom WEB Quest Jig Saw Ricerca azione</p> <p>Fasi da svolgere per i docenti:</p> <ul style="list-style-type: none">tutti i docenti da adesso inseriscono una serie di link utili su Classroom sul territorio toscano da introdurre in classe ai ragazzi che visionano poi da soliil docente di italiano e il coordinatore spiegano dettagliatamente le consegne della scheda studente dal 14 al 17 marzosala /storia/arte devono concordare una serie di territori diversi per ogni ragazzo e comunicarlo al Cdc entro il 19 marzo tra gli ambiti turistici: (Borghi in dettaglio nel punto 2) ALMENO 3 BORCHI DEL SOLITO AMBITO



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



o a scelta AMBITI DIVERSI (max 5, min 3) a studente

- tutti i docenti svolgono lezioni partecipate sul territorio toscano secondo il monte ore previsto **dal 14 marzo all' 11 aprile** lasciando in secondo piano la didattica dell'Uda 1 disciplinare IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE
- cucina assegna ingredienti per appetizers e valuta (**settimane 4-17 aprile** a scelta del prof) e valuta comportamento HACCP
- cucina e sala simulano **a aprile** insieme l'ordine e l'immagazzinamento con emissione documenti di vendita fattura e ricevuta e pagamento, e fanno mandare mail di ordine dai ragazzi a docente di Italiano, Sala e cucina che controllano
- sala **in aprile** corregge carta dei vini e assembla territori in unica carta
- cucina **in aprile** legge ogni singolo appetizers degli studenti e compone insieme a loro un nuovo menu' appetizers della classe.
- i docenti **prima di Pasqua** aiutano gli studenti nella scelta del gadget da proporre e nella realizzazione di un modulo per Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento da parte del cliente
- i docenti controllano i lavori degli studenti **prima del 4 maggio** - data di consegna
- insieme a sala, italiano e lingue straniere preparano **a fine aprile** un Modulo Google con per la rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento
- **a maggio** va in scena la degustazione dalle carte con i racconti dei singoli lavori e gadget per la valutazione finale delle competenze di 3° durante i quali i ragazzi presenteranno in quel momento il loro menu' /viaggio/carta dei vini e oli, amari e distillati con il racconto iniziale che li ha ispirati interloquendo con gli ospiti (non monologo di slide perché i docenti hanno già visto i loro lavori in classe nelle loro pre di aprile e inizio maggio): evento partecipato ai tavoli del bar con il CdC rappresentato da almeno un docente per Asse: dalle 11,10 i docenti saranno al tavolo al bar per valutare le performance con la griglia di valutazione per ciascuno contenente gli indicatori relativi alla competenza del proprio asse disciplinare. Il voto del prof. di Sala verrà poi sommato agli altri a fine servizio ed avrà un peso percentuale maggiore.

Fasi da svolgere per gli studenti SALA: Rispettare la sequenza

- seguire le lezioni **dal 14 marzo al 4 aprile** facendo collegamenti personali e approfondendo sui link delle Classroom
- **a fine marzo** iniziare a realizzare un breve powerpoint da presentare proiettato al momento della degustazione al bar con sole immagini e frasi chiave del racconto perché non sarete fermi al proiettore in un monologo ma vi verrà richiesto dai prof di approfondire alcuni aspetti che loro hanno già visionato del vostro lavoro
- **a inizio aprile** elaborare teoricamente un appetizers con Cucina con ispirazione alla storia, alle tradizioni, alla cultura e all'arte toscana ipotizzando il target turistico con specifiche prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.) da inserire del powerpoint
- **ad aprile** inserire nel powerpoint opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del 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



	<ul style="list-style-type: none"> ● ad aprile elaborare una una Carta dei Vini singolarmente secondo il territorio assegnato dai prof di sala /storia/arte (da scrivere su word e poi inserire nel powerpoint) che poi diventerà una Carta toscana dei Vini della classe in word in un documento che costruirete tutti insieme - idem per Oli amari e distillati ● ad aprile calcolare il contributo calorico del vostro appetizers personale e inserirlo nel powerpoint ● Simulare ad aprile con il prof l'ordine degli ingredienti dell' appetizers e l'immagazzinamento con emissione documenti di vendita fattura e ricevuta e pagamento, vini compresi e inserire i documenti contabili nel powerpoint e mandare mail a prof con ordine ● ad aprile Lettura di etichette alimentari dei prodotti ordinati da inserire nel powerpoint ● il vostro Lavoro singolo a fine aprile diventa di gruppo nella realizzazione della carta finale che verrà assemblata insieme al prof di Sala e da cui verranno scelte dal prof le degustazioni nel giorno di servizio ma voi presentate il vostro lavoro iniziale partendo dall'ambito turistico che fate uscire in Sala quel giorno ● Ideazione a fine aprile di un oggetto ricordo gadget da lasciare al cliente legato al vostro racconto per la fidelizzazione ● il giorno a maggio della performance entrerete al bar con la presentazione proiettata allo schermo e parlerete agli ospiti riguardo a che cosa ha ispirato la realizzazione del vostro percorso toscano, con notizie storico, artistiche e di itinerari in un dialogo con i partecipanti al pranzo e spiegazione della scelta del Vs gadget ● potrebbero esserci degli imprevisti per cui modificare il proprio operato: macchinari difettosi o trasformare in analcolico, fare puntualmente attenzione alle intolleranze a seconda delle esigenze del cliente del giorno: sarà cura degli studenti organizzare i tavoli per garantire la conformità alle richieste ricevute secondo HACCP che vi verrà controllato nelle vostre attività da docenti di Cucina e assistenti tecnici.
11. Attività di accompagnamento dei docenti	<p>- <i>Attività didattiche e di supporto con le metodologie previste:</i> 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> <p>- <i>Processi cognitivi principali associati alle attività degli studenti e da supportare da parte dei docenti e/ tutor:</i> Consapevolezza, percezione, intuizione, pensiero, memoria, attenzione, conoscenza, riconoscimento, abilità, comprensione</p> <p>- <i>Materiali:</i> libro di testo, materiali forniti dai docenti, PC, tablet o smartphone, Internet, video</p> <p>- <i>Spazi:</i> laboratori scolastici, aula, hall della scuola, LIM, ristorante</p>
12. Prodotti /realizzazioni in esito	<p>- <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. Presentazioni multimediali e brochure cartacee realizzati dai ragazzi</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



	<ul style="list-style-type: none">- conclusione del jig saw con restituzione finale al gruppo classe dei singoli: Chiedere a ognuno di presentare la propria parte nel gruppo. Incoraggiare gli altri a fare domande di chiarificazione- Carta finale e menu' appetizers finale + modulo google
13. Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento	<ul style="list-style-type: none">- i docenti singolarmente valutano la propria disciplina con il peso relativo alle ore dedicate- in seguito si riuniscono collegialmente al bar 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). <p><u>Per la certificazione delle competenze raggiunte</u>, i docenti quindi compileranno la griglia di valutazione per ambiti e per competenze professionali DA CERTIFICARE A FINE TRIENNIO e nel caso del non raggiungimento delle stesse si segna "livello INIZIALE - D".</p> <p><u>Per l'autovalutazione</u>, 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> <ul style="list-style-type: none">- <i>Peso dell'UdA in termini di voti</i>: viene deciso da ogni disciplina individualmente da ogni singolo docente sulla base del monte ore dedicato.

<p>Scheda consegne per gli studenti</p> <p>UDA 3.3</p> <p><u>"LE CARTE AI TAVOLI DELLA TOSCANA"</u></p> <p>RACCONTI DI TERRITORIO viaggio turistico enogastronomico nella mia regione"</p> <p> differenza con UDA SUL TERRITORIO DEL BIENNIO:</p> <p>in 1° era da Rosignano ad un altro comune della COSTA DEGLI ETRUSCHI</p>	<p>Classi terze SALA E VENDITA</p> <ul style="list-style-type: none">- Per sviluppare COMPETENZE INTERMEDIE DEL 3° ANNO produrre il seguente COMPITO AUTENTICO: <p>PERFORMANCE DEGUSTAZIONE al BAR o RISTORANTE entro 15 maggio (in base al consueto giorno di servizio):</p> <p>Lavoro singolo sulle CARTE E I RACCONTI AI TAVOLI DELLA TOSCANA per località da dividersi tra tutti in classe - ALMENO 3 BORGHI DEL SOLITO AMBITO o a scelta AMBITI DIVERSI (max 5, min 3) - per abbracciare più ambiti turistici possibili (quindi senza doppiare le località e gli ambiti) della Regione Toscana con realizzazione per ciascuno studente di un powerpoint racconto ad immagini e frasi chiave insieme alla Carta dei Vini della Toscana dettagliata in word che diventa lavoro di gruppo assemblando tutti i lavori nella realizzazione della carta finale (in word) dei Vini scelti dagli studenti che hanno ipotizzato un target turistico per la loro carta personale con inserimento di amari e distillati toscani invece proposti dai prof per ambito turistico. PERFORMANCE FINALE COLLETTIVA AL BAR per definizione finale iniziata al Biennio della Carta dei Vini della Toscana (già presente quella della provincia di Livorno a km 0) con l'assemblamento dei vari target turistici e creazione delle Carta degli Oli, degli amari e dei distillati toscani. Il compito di realtà è quindi in due fasi: la prima di creazione e la seconda di performance al bar, tenendo conto della normativa igienico sanitaria, della provenienza (con considerazioni sulla religione)</p> <p>I docenti di Sala e Vendita, Arte e territorio vi assegneranno ALMENO 3 BORGHI DEL SOLITO AMBITO o a scelta AMBITI DIVERSI (max 5, min 3)</p> <ul style="list-style-type: none">• la prima fase in classe per la carta dei vini, degli amari e dei distillati valutata dal solo docente di Sala nella settimana precedente alla performance con il CdC: <u>Ipotizzare il target turistico per 1 Carta dei Vini da elaborare a scelta dello studente con carta degli Oli, Amari e distillati</u>
--	--



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



in 2°
minimo 5 tappe nella
PROVINCIA DI
LIVORNO

dunque in 3°
LA REGIONE
TOSCANA fuori dalla
provincia livornese
I BORCHI DELLA
TOSCANA DEI VARI
AMBITI TURISTICI

assegnate dal prof. realizzazione di un powerpoint con sole immagini e frasi chiave del racconto insieme alla Carta dei Vini di una determinata zona. Ideazione di un oggetto ricordo gadget da lasciare al cliente. Simulare l'ordine e l'immagazzinamento con emissione documenti di vendita fattura e ricevuta e pagamento, appetizers compresi, e lettura di etichette alimentari

- la seconda fase al bar con la degustazione di alcuni vini e degli appetizers scelti dai prof e invece la presentazione di ogni racconto singolo originale di ogni ragazzo: evento partecipato al tavolo al bar col CdC rappresentato da almeno un docente per Asse: dalle 11,10 i prf saranno al bar per valutare le performance con la griglia di valutazione per ciascuno contenente gli indicatori relativi alla competenza del proprio asse disciplinare. Il voto del prof. di Sala verrà poi sommato agli altri a fine servizio ed avrà un peso percentuale maggiore.

Lavoro singolo che diventa dunque di gruppo nella realizzazione della carta finale e nella degustazione performance di vini oli amari e distillati (scelte dal prof) dalla Carta dei Vini oli amari e distillati della classe con iniziale divisione di zone diverse ad ogni studente. **Potreste aver studiato vini diversi da quelli in degustazione: in quel caso partite dall'ambito turistico in comune con il vino in uscita per il vostro racconto delle bellezze e specialità toscane.**

Fasi da svolgere per gli studenti SALA: Rispettare la sequenza

- seguire le lezioni **dal 14 marzo al 4 aprile** facendo collegamenti personali e approfondendo sui link delle Classroom e seguendo le consegne dei docenti (lettura e comprensione della scheda studente con italiano e il coordinatore di classe)
- iniziare **da fine marzo** a realizzare un breve powerpoint da presentare proiettato al momento del servizio piatto al ristorante didattico **a maggio** con sole immagini e frasi chiave del racconto (perché non sarete fermi al proiettore in un monologo come nell'Uda 3.2 a km 0 ma vi verrà richiesto dai prof di approfondire in un dialogo alcuni aspetti che loro hanno già visionato del vostro lavoro)
- elaborare **da fine marzo** una una Carta dei Vini singolarmente secondo il territorio assegnato dai prof di sala /storia/arte (da scrivere su word e poi inserire nel powerpoint) che poi diventerà una Carta toscana dei Vini della classe in word in un documento che costruirate tutti insieme
- nelle settimane **4-17 aprile** a scelta del prof vi verrà proposta una Carta degli amari e dei distillati data dal prof (OGNI CLASSE HA LA STESSA DECISA DAI PROF): scegliete un amaro e un distillato per il vostro racconto
- collegate i materiali finora raccolti alla proposta di appetizers da realizzare la mattina della degustazione alla storia, alle tradizioni, alla cultura e all'arte toscana inserendo le foto e specificando il target turistico del vostro racconto con specifiche dei prodotti DOP, IGP, STG e Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.) da inserire del powerpoint
- inserire **entro fine aprile** nel powerpoint un percorso di opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio
- **a aprile** Ideazione di un oggetto ricordo gadget da lasciare al cliente legato al vostro racconto per la fidelizzazione



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



- **entro fine aprile** calcolare il contributo calorico del vostro appetizers personale con lettura di etichette alimentari dei prodotti da inserire nel powerpoint
- Ti viene richiesto di *Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento*: questo è possibile **simulandone l'ordine e le successive fasi** dato che con DTA ne è stata svolta la fase teorica e applicando procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti con processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti (anche da forno) verificandone la tracciabilità >> Simulare quindi l'ordine degli ingredienti mandando **mail entro fine aprile** a prof di Cucina, Sala e per conoscenza a Italiano e inserire screen di tutti i documenti contabili e mail nel powerpoint
- il vostro Lavoro singolo diventa di gruppo nella realizzazione della carta finale che verrà assemblata insieme al prof di Sala che insieme a Cucina seleziona i piatti appetizers da realizzare nel giorno di servizio **a maggio**: ma voi presentate il vostro lavoro iniziale partendo da ciò che fate uscire in Sala quel giorno: il giorno della performance entrerete in sala con la presentazione proiettata allo schermo e parlerete agli ospiti riguardo a che cosa ha ispirato la realizzazione del vostro iniziale e personale percorso toscano, con notizie storico, artistiche e di itinerari in un dialogo con i partecipanti alla degustazione e spiegazione della scelta del Vs gadget e del menu' /viaggio/carta dei vini e oli, amari e distillati **interloquendo** con gli ospiti (non monologo di slide perché i docenti hanno già visto i loro lavori in classe nelle loro ore di aprile e inizio maggio): evento partecipato ai tavoli del bar con il CdC rappresentato da almeno un docente per Asse: dalle 11,10 i docenti saranno al tavolo al bar per valutare le performance con la griglia di valutazione per ciascuno contenente gli indicatori relativi alla competenza del proprio asse disciplinare. Il voto del prof. di Sala verrà poi sommato agli altri a fine servizio ed avrà un peso percentuale maggiore.
- potrebbero esserci degli imprevisti per cui modificare il proprio operato: macchinari difettosi o trasformare in analcolico, fare puntualmente attenzione alle intolleranze a seconda delle esigenze del cliente del giorno: sarà cura infatti stavolta degli studenti organizzare i tavoli per garantire la conformità alle richieste ricevute secondo HACCP che vi verrà controllato nelle vostre attività da docenti di Sala, Cucina e assistenti tecnici.

Inserire i seguenti **CONTENUTI DISCIPLINARI**:

ASSE DEI LINGUAGGI

ITALIANO: CAPIRE L'UDA E LE SUE CONSEGNE. La letteratura toscana come fonte storica per la creatività culinaria per creare racconti enogastronomici e sul territorio per permettere al cliente di sentirsi più coinvolto e di capire l'unicità del prodotto e la cultura del luogo, suscitandone la curiosità, coinvolgendo anche l'ospite sul piano personale lasciando una traccia nella sua mente attraverso «oggetti ricordo» (che lo studente dovrà ideare) come testimonianza tangibile di quanto vissuto per stimolarlo a condividere e raccontare la propria esperienza, generando un passa-parola positivo + realizzare un Modulo Google per rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento da parte del cliente (anche in lingua straniera)

Inglese + Francese o Spagnolo: la traduzione del menù e CLIL I MEDICI
ASSE STORICO SOCIALE



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: l'origine religiosa delle pietanze nel menù, i borghi della Toscana

Storia: I borghi della Toscana e gli ambiti turistici. Il caso della famiglia Medici e della cucina toscana in Francia. Il Territorio toscano e gli "ambiti turistici" come fonte storica per la creatività culinaria: Firenze e Area Fiorentina, Chianti, Mugello, Empolese Val d'Elsa e Montalbano, Area Pratese, Arezzo, Casentino, Valtiberina Toscana, Valdarno Aretino, Val di Chiana Aretina, Val di Chiana Senese, Val d'Orcia, Terre di Siena, Amiata, Maremma Toscana Area Sud, Maremma Toscana Area Nord, Terre di Valdelsa e dell'Etruria Volterrana, Versilia, Garfagnana e Media Valle del Serchio, Riviera Apuana, Lunigiana, Piana di Lucca, Pistoia e Montagna Pistoiese, Valdinievole, Terre di Pisa.

Arte e territorio: L'arte toscana come fonte storica per la creatività culinaria ("Uffizi da mangiare")

Scienze Motorie: gli itinerari del territorio e le attività per il benessere: le terme
ASSE MATEMATICO

Matematica: La tabella calorica dell'appetizers, leggere le etichette alimentari e compilare i documenti di vendita con fattura e ricevuta e pagamento (da correlare con DTA)

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

Diritto e tecniche amministrative: Ipotizzare il target turistico del menu'.

Come fare un ordine e seguire immagazzinamento; controllo DDT e carico/scarico magazzino con emissione documenti di vendita fattura e ricevuta e pagamento: Tecniche di base della gestione budgetaria. Tecniche di promozione e vendita. Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela. Tecniche e strumenti per il posizionamento. Gli ambiti turistici.

Scienze dell'alimentazione: Le calorie degli appetizers e il controllo dei prodotti ordinati. Leggere e interpretare le etichette alimentari

Laboratorio di enogastronomia: Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti (anche da forno) Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.) **dagli ambiti turistici:** lavoro singolo per zone che poi va a comporre le carte toscane della classe.

Laboratorio di Sala e Vendita: Processi di stoccaggio e di lavorazione dei prodotti - Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.) **dagli ambiti turistici:** lavoro singolo per zone che poi va a comporre la carta della classe con CARTA OLI e VINO di tutta la Toscana con ampliamento OLIOTECA e carta degli Oli Toscani e Carta dei Vini Toscani e Creazione della Carta dei distillati della Toscana

RICORDA QUINDI CHE L'UDA SI ESEGUE IN DUE FASI:

- Produzione di un power point;
- Performance al bar o al ristorante (ancora da definire);

Produzione del power point in maniera singola, con immagini e frasi chiave (piccoli discorsi).

Descrivere minimo due ambiti turistici (valido per sala, arte e storia).

Sul documento è stabilito che ciascun ragazzo deve scegliere almeno 5 ambiti turistici.

Da consegnare entro il 15 MAGGIO (preferibilmente il 4 maggio perché poi iniziano interrogazioni e compiti sul resto del programma per ogni materia!).



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 E RELIGIONE: Descrivere i borghi degli ambiti turistici toscani scelti;
ITALIANO, INGLESE E SPAGNOLO: Creare (per ogni lingua) un modulo di gradimento, tradurre le carte (carta dei vini, degli amari e dei distillati) e parlare dei Medici;
ARTE: Borghi toscani e Uffici da mangiare;
EDUCAZIONE FISICA: Itinerari del territorio e le terme (come attività di benessere);
MATEMATICA: Creare una tabella calorica degli appetizers (antipastini), leggere le etichette alimentari e compilare documenti di vendita e ricevute di fattura;
ECONOMIA: Ipotizzare un target turistico per la validità delle carte, fare ordini per il magazzino e immagazzinare i prodotti, controllare i DDT del magazzino, emissione della fattura e della ricevuta di pagamento;
ALIMENTAZIONE: Fare il calcolo calorico degli appetizers (antipastini), il controllo dei prodotti agroalimentari e delle etichette;
CUCINA: Parlare dei processi di stoccaggio e lavorazione, dei prodotti a marchio DOP, IPG e STG e degli appetizers (antipastini) da abbinare al vino;

Buon viaggio nell'eccellenza toscana!