



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 <u>IL PANIERE DEI RACCONTI DI TOSCANA</u>
1. Titolo Uda	<p><u>IL PANIERE DEI RACCONTI DI TOSCANA</u>: realizzazione di menu' formato dalla selezione del prof su una serie di piatti (uno diverso per ogni studente) con un paniere comune con prodotti tipici toscani e ideazione del target turistico da parte dello studente con simulazione di ordini, immagazzinamento e pagamento dei prodotti utilizzati, vini compresi e racconto in powerpoint per immagini e frasi chiavi e creazione di una brochure con tutti i dettagli.</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): cucina, sala, 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
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 cucina 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 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 5 AMBITI PER POI TRAMITE JIG SAW FAR APPRENDERE A TUTTA LA CLASSE LE CARATTERISTICHE DI CIASCUN TERRITORIO.</p>
3. Destinatari	Alunni delle classi Terze IPSAR: indirizzo Cucina
4. Monte ore complessivo	Metà marzo - Inizio maggio 2022 - 9 settimane - 140 H totali



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/problem a/tema di riferimento dell'UdA	<p>Previa una ricerca del ragazzo sull'ambito turistico da voler raccontare e dopo aver realizzato dal 28 marzo a turno in Laboratorio un piatto a testa da un paniere dato dai prof per cui da ogni ragazzo è stato teorizzato un menu' relativo all'ambito turistico assegnato e al target scelto dallo studente, in seguito al Ristorante didattico un giorno per la 3a Eno, un secondo giorno per la 3Beno e un terzo per la 3c eno (in base al consueto giorno di servizio):</p> <p><u>Presentazione di 1 Menù</u> a maggio (ENO) con prodotti tipici toscani ispirati ai racconti del territorio di storia e arte realizzato dal paniere dato dal prof di Cucina contenente prodotti tipici toscani di stagione e di carne e realizzato per prova nel mese di marzo-aprile per cui <u>ipotizzare target turistico con ideazione di un oggetto ricordo</u> da lasciare al cliente e <u>realizzazione di un powerpoint</u> racconto ad immagini e frasi chiave insieme alla <u>Carta dei Vini e Oli della Toscana</u>: tenendo conto della normativa igienico sanitaria, della provenienza (con considerazioni sulla religione). Racconto in powerpoint per immagini e frasi chiavi e creazione di una brochure con tutti i dettagli.</p> <p>Il compito di realtà è in due fasi:</p> <ul style="list-style-type: none">• la prima in cucina con il paniere provando vari piatti nel mese di marzo-aprile e valutata dal solo docente di Cucina e assistenti tecnici nelle settimane precedenti al pranzo con il CdC• la seconda al ristorante con la realizzazione del menu' finale scelto dal prof <p>Lavoro singolo che diventa di gruppo nella realizzazione del menu' finale (scelto dal prof) con prodotti di carne fuori dalla provincia di Livorno entro confini toscani senza isole (OGNI CLASSE HA LO STESSO PANIERE DECISO DAI PROF) e in una una Carta dei Vini e Oli della classe con iniziale divisione di zone diverse ad ogni studente per ambiti turistici.</p>
6. Prodotto/Prodotti da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• 1 Menù da elaborare ipotizzando il target turistico• realizzazione di un piatto con ingredienti di un paniere assegnato dal prof;• realizzazione di un powerpoint con sole immagini e frasi chiave del racconto• realizzazione di una brochure racconto e dettagli• Carta dei Vini e Oli di un determinato ambito.• Ideazione di un oggetto ricordo gadget da lasciare al cliente.• Simulare l'ordine degli ingredienti del paniere e l'immagazzinamento con emissione documenti di vendita fattura e ricevuta e pagamento, vini compresi• modulo google di customer satisfaction
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> <p>Conoscenza della tradizione e cultura toscana.</p> <p>- <i>Contenuti essenziali delle attività</i></p> <p>ASSE DEI LINGUAGGI</p> <p>- ITALIANO: La letteratura toscana come fonte storica per la creatività culinaria (esempio dal libro: Il paese di Bengodi di Boccaccio) 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. Gig saw sui racconti di Boccaccio ambientati in Toscana. Coinvolgere l'ospite sul piano personale lasciando una traccia nella</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



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 e per:

- **Inglese** la traduzione del menù e CLIL I MEDICI (esempio dalla rete: <https://aefirenze.it/en/blog/314-blog-eng/florentine-women/1617-catherine-de-medici>)
- **Francese** la traduzione del menù 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 del menù 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.

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

Competenza intermedia n° 6 area generale all. B linee guida

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 area generale all. 2G linee guida Curare le fasi del



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

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16

Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:

www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:

liis006001@pec.istruzione.it



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:** *l'origine religiosa delle pietanze nel menù, i borghi della Toscana* (esempio dalla rete: <https://www.visittuscany.com/it/itinerari/via-francigena-toscana/>)
- **Storia:** *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 per la creatività culinaria (esempio dalla rete: <https://www.tuscanypeople.com/in-toscana/borghi-toscani/>): **Gli ambiti turistici. ASSEGNARE DIVERSI LUOGHI A DIVERSI STUDENTI**
- **Arte e territorio:** *Gli ambiti turistici - Florentine Madonnas; L'arte toscana come fonte storica per la creatività culinaria* (esempio dalla rete: <https://www.ilforchettiere.it/libri-cucina-storia-la-tavola-del-pontorno/>) e "Uffici da mangiare" <https://www.firenzetoday.it/social/dipinti-uffici-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 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.*



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



ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

- **Diritto e tecniche amministrative:** Gli ambiti turistici - 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 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: Infografica brochure - Le calorie dei singoli piatti 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 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 il menu' toscano della classe. Esempio dalla rete: <https://tuttatoscana.net/storia-e-microstoria-2/piatti-tipici-toscani/>
- **Laboratorio di Sala e Vendita:** Processi di stoccaggio degli alimenti 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>

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



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



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 un menu'.

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): questo è possibile con un paniere dato dal prof tre settimane prima, realizzato una settimana dopo e nella settimana seguente simularne l'ordine e le successive fasi 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 cucina e l'assistente tecnico** possono verificare dando la valutazione ad ogni parametro durante la giornata della mystery box e durante il pranzo 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 un proprio menù 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 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*



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



ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti. Qui si potrebbe pensare a creare un imprevisto durante la mystery box da far risolvere allo studente. Inoltre tra le conoscenze di questa competenza sono previsti Processi di stoccaggio degli alimenti 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 il menù di carne in menù vegetariano, 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 per le 2 h di Sala (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 secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati. >> **NOTA BENE**: Qui nel biennio erano richieste 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



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><u>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</u> 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 (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 Ricerca azione</p> <p>Fasi da svolgere per i docenti:</p> <ul style="list-style-type: none">tutti i docenti inseriscono una serie di link utili su Classroom da introdurre ai ragazzi che visionano poi da soli sul territorio toscanoil docente di italiano e il coordinatore spiegano dettagliatamente le consegne della scheda studente dal 14 al 17 marzotutti 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 SAPEREsala /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)DTA e arte spiegano ambiti turisticicucina assegna paniere e valuta (settimane fine marzo - fine aprile a scelta



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



del prof) e valuta comportamento HACCP (PANIERE: coniglio, pollo ruspante, arista di maiale, scamone di manzo (groppa) piccione piselli freschi, fave, asparagi, cavolo, finocchi, carciofi, zucchine, melanzane, peperoni, cipollotto fresco, pomodorini ciliegini, pomodoro maturo, erbe aromatiche (salvia, rosmarino, basilico, prezzemolo, melissa, maggiorana, timo) prodotti di base per tutti: sale, olio evo, pepe, olio di semi, farina di semola di grano duro rimacinata, farina 00, zucchero, latte, panna da pasticceria, vanillina, aceto, cioccolato fondente, mandorle, nocciole, arance e limoni.

- cucina e sala simulano insieme l'ordine degli ingredienti del paniere e l'immagazzinamento con emissione documenti di vendita fattura e ricevuta e pagamento, vini compresi e fanno mandare mail di ordine a docente di Italiano, Sala e cucina che controllano
- sala in aprile corregge carta dei vini e oli e assembla territori in unica carta
- cucina in aprile legge ogni singolo menu' degli studenti e compone insieme a loro un nuovo menu' 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 e lingue straniere con italiano preparano un Modulo Google con per la rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento
- a maggio va consegnato il prodotto finale

Fasi da svolgere per gli studenti CUCINA: Rispettare la sequenza

- seguire le lezioni dal 14 marzo al 4 aprile facendo collegamenti personali e approfondendo sui link delle Classroom
- realizzare un breve powerpoint da presentare proiettato al momento del servizio piatto al ristorante didattico 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
- elaborare teoricamente un menù 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
- inserire nel powerpoint opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio
- approfondire dettagli nella brochure
- nelle settimane 4-17 aprile a scelta del prof vi verrà proposta un paniere di ingredienti data dal prof con **prodotti di carne fuori dalla provincia di Livorno entro confini toscani senza isole** (OGNI CLASSE HA LO STESSO PANIERE DECISO DAI PROF) con cui sul momento cercate di collegare le idee del vostro menu' tipicamente toscano e fotografate i piatti
- elaborare una Carta dei Vini e Oli singolarmente secondo il territorio assegnato dagli ambiti turistici dai prof di sala /storia/arte (da scrivere su word e poi inserire nel powerpoint) che poi diventerà una Carta toscana dei Vini e Oli della classe in word in un documento che costruirate tutti insieme



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"> • calcolare il contributo calorico del vostro menù personale e inserirlo nel powerpoint • Simulare l'ordine degli ingredienti del paniere 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 • Lettura di etichette alimentari dei prodotti ordinati da inserire nel powerpoint • il vostro Lavoro singolo diventa di gruppo nella realizzazione del menu' finale che verrà scelto dal prof che seleziona i piatti da realizzare nel giorno di servizio • Ideazione di un oggetto ricordo gadget da lasciare al cliente legato al vostro racconto per la fidelizzazione • il giorno della performance cucinerete, entrerete in sala e parlerete agli ospiti riguardo a che cosa ha ispirato la realizzazione del menu 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 il menù di carne in menù vegetariano, fare puntualmente attenzione alle intolleranze a seconda delle esigenze del cliente del giorno: sarà cura degli studenti organizzare i tavoli e accogliere le prenotazioni del CdC da consegnare in Cucina per garantire la conformità alle richieste ricevute secondo HACCP che vi verrà controllato nelle vostre attività da docenti di Cucina e assistenti tecnici. • Ogni docente poi valuterà singolarmente le competenze relative al suo asse nelle proprie ore di lezione.
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 realizzate dai ragazzi</p> <p>- 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</p> <p>- Carta finale e menu' finale + modulo google</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



13. Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento	<p>- Ogni docente poi valuterà singolarmente le competenze relative al suo asse nelle proprie ore di lezione.</p> <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> <p>- <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>
--	---

<p>Scheda consegne per gli studenti</p> <p>UDA 3.3</p> <p><u>"IL PANIERE DEI RACCONTI DI 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°: Da Rosignano ad un altro comune della COSTA DEGLI ETRUSCHI</p> <p>in 2° minimo 5 tappe nella PROVINCIA DI LIVORNO</p> <p>dunque in 3° LA REGIONE</p>	<p>Classi terze</p> <p>- Per sviluppare COMPETENZE INTERMEDIE DEL 3° ANNO produrre il seguente COMPITO AUTENTICO:</p> <p>PANIERE A APRILE & PERFORMANCE al RISTORANTE DIDATTICO entro prima settimana di maggio (in base al consueto giorno di servizio):</p> <p><u>Elaborazione teorica di un menu' tipico toscano inventato dallo studente con le sue ricerche in rete e realizzazione pratica di un piatto da un paniere dato dal prof di Cucina con prodotti tipici toscani dagli ambiti turistici. Va individuato con DTA il target turistico da parte dello studente e va studiata la successiva simulazione di ordini, immagazzinamento e pagamento dei prodotti utilizzati, vini compresi.</u></p> <p>I migliori piatti vengono poi riproposti in un'altra data a maggio al ristorante con l'accompagnamento dei racconti collegati alla vostra personale interpretazione del paniere toscano e ai vostri 5 ambiti turistici di analisi scelti tra i 28 della Toscana.</p> <p>Fasi da svolgere per gli <u>studenti CUCINA</u>: Rispettare la sequenza</p> <p>PRIMA FASE</p> <ul style="list-style-type: none">• seguire le lezioni da metà marzo alla settimana dopo Pasqua 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, poi specificata dai singoli docenti per le singole discipline)• iniziare da fine marzo a realizzare un breve powerpoint da presentare proiettato al momento del servizio piatto al ristorante didattico a maggio con soprattutto immagini e frasi chiave del racconto (vi verrà richiesto dai prof di approfondire in un <u>dialogo</u> alcuni aspetti che loro hanno già visionato del vostro lavoro)• i dettagli andranno in una brochure con Scienze dell'alimentazione.• elaborare da fine marzo una Carta dei Vini e Oli singolarmente secondo il territorio assegnato dai prof di sala /storia/arte tra i vostri 5 ambiti scelti (da scrivere su word e poi inserire nel powerpoint) che poi diventerà una
--	---



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



**TOSCANA fuori dalla
provincia livornese
I BORCHI DELLA
TOSCANA**

Carta toscana dei Vini della classe in word in un documento che costruirete tutti insieme.

- specifica il target turistico del tuo menu' ideale menu' con informazioni dei prodotti DOP, IGP, STG e Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.) da inserire del powerpoint

SECONDA FASE

- nelle settimane **12-26 aprile** vi verrà proposto un paniere di ingredienti dal prof di Cucina con prodotti di carne - fuori dalla provincia di Livorno entro confini toscani senza isole (OGNI CLASSE HA LO STESSO PANIERE DECISO DAI PROF): sul momento fotografate i vostri piatti realizzati e inseriteli nel powerpoint
- inserire **entro fine aprile** nel powerpoint un percorso per Scienze Motorie di opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio in particolare trova un centro termale in uno dei tuoi 5 ambiti
- **a aprile** Ideazione di un oggetto ricordo **gadget** da lasciare al cliente legato al vostro racconto per la fidelizzazione ed eventuale elaborazione **brochure**
- **entro fine aprile** calcolare il contributo calorico di un piatto realizzato nella seconda fase con lettura di etichette alimentari dei prodotti - da inserire nel powerpoint
- **simulare l'ordine** degli ingredienti del paniere mandando **mail entro fine aprile** a prof di Cucina, Sala e DTA e per conoscenza a Italiano e inserire screen di tutti i documenti contabili e mail nel powerpoint
 - applicare 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 con Scienze dell'Alimentazione - lettura di etichette alimentari

Inserire i seguenti **CONTENUTI DISCIPLINARI**:

ASSE DEI LINGUAGGI

ITALIANO: CAPIRE L'UDA E LE SUE CONSEGNE. Boccaccio e le novelle in Toscana: leggerne una e capire la morale. 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 (possibilmente anche in lingua straniera)

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

ASSE STORICO SOCIALE

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

Storia: Il caso della famiglia Medici e della cucina toscana in Francia.

Il Territorio toscano e i 28 **“ambiti turistici”** come fonte storica per la creatività



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



culinaria: SCEGLIERE - IN ACCORDO CON I PROF

Arte e territorio: Ambiti turistici. L'arte toscana come fonte storica per la creatività culinaria: i Palazzi e le opere d'arte nei 28 ambiti

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

ASSE MATEMATICO

Matematica: La tabella calorica del menù, 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: Ambiti turistici. Ipotezzare 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.

Scienze dell'alimentazione: Le calorie dei singoli piatti realizzati e il controllo dei prodotti ordinati. Leggere e interpretare le etichette alimentari. Infografica brochure.

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 il menu' toscano della classe.

Laboratorio di Sala e Vendita: Processi di stoccaggio degli alimenti 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.

Buon viaggio nell'eccellenza toscana!