



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. 18	SCHEDA UDA 2.4 NOI NEL MONDO: SWEET CHECK OUT
1. Titolo Uda	NOI NEL MONDO: SWEET CHECK OUT <i>L'Uda è riferita a attività interna con risorse esterne</i> SPECIALISTI HACCP <i>e con risorse interne</i> - Docenti di asse (insegnamenti principali): accoglienza, cucina e sala, alimentazione (con la collaborazione di TIC, Italiano e Lingue straniere)
2. Contestualizzazione	La scelta della situazione dell'Uda (vedi punto 5), in relazione alla fine del percorso formativo del biennio degli studenti, si basa sul consolidamento della competenza relazionale e comunicativa in contesti professionali e sull'attivazione della Competenza intermedia n°5 dedicata ai prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti e le Competenze 1, 2 e 3 dell'allegato 2G relative all'attività propriamente pratica dello studente. Il focus dell'Uda rispetto all'asse di indirizzo è centrato in particolare anche sulla fase di check out dal biennio dello studente , resa evento con una piccola produzione di arte bianca (competenze attivate a livello di asse interdisciplinare in questa ultima UDA curriculare) e ENGLISH BREAKFAST con conseguimento di HACCP. L'Uda pone lo studente nel suo mondo professionale: si apre all'esterno con la possibilità di un mini family day aperto al CdC dove gli studenti raccontano il proprio Biennio. SWEET CHECK OUT è un'ulteriore opportunità per imparare a lavorare con il pubblico, confrontandosi nei momenti di criticità, comprendere le difficoltà gestionali di un'impresa ricettiva, imparare a gestire la comunicazione con l'ospite e la sua soddisfazione, oltre a una breve full immersion nell'arte bianca. Allo stesso tempo favorisce il commiato del gruppo classe che andrà a dividersi il prossimo anno condividendo insieme l'uscita dal biennio con il rilascio del Certificato delle competenze.
3. Destinatari	Alunni delle classi seconde IPSAR
4. Monte ore complessivo	20 Maggio - Primi di Giugno 2 settimane - 20 H totali e le ore del corso HACCP obbligatorio entro il biennio.
5. Situazione/problema/tema di riferimento dell'Uda	ROLE PLAYING Riprodurre uno stile di servizio in un albergo al front office, fase check in, check out e post al banco, al telefono, e nelle attività di cucina e di sala Al Ristorante didattico il giorno di fine maggio di laboratorio ha luogo il compito di realtà, con <u>Elaborazione di 1 Menù english breakfast di Arte bianca (reliazato anche nella settimana precedente di laboratorio cucina)</u> ispirati ai racconti del territorio Costa degli Etruschi delle Uda 1.3 e 2.3: tenendo conto della normativa igienico sanitaria con turnazioni nel giorno di lavoro di servizio e preparazione al ristorante didattico (SV 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



	<p>CUCINA) e con il <u>ciclo Cliente</u> per Accoglienza (ATU) con Check in/out con performance eseguita attraverso dei colloqui di coppia tra allievi e docenti della stessa classe, con consegne iniziali dei docenti di indirizzo per la simulazione: docenti di accoglienza, cucina e sala, alimentazione (con la collaborazione di Italiano e Lingue straniere)</p> <p>Nell'occasione verranno compilati e organizzati: QUESTIONARIO DI GRADIMENTO ai ragazzi sul biennio CONTEST sulle Uda realizzate nel biennio GUEST BOOK docenti e studenti INFORMARE DELLA PARTENZA: AVVERTIRE IL TRIENNIO gli studenti vengono presentati ai Docenti di indirizzo del triennio PORTFOLIO KEEPING breve esposizione dei lavori svolti, raccolti in cartellina digitale e cartacea EMISSIONE DEL CERTIFICATO DELLE COMPETENZE anteprima FIDELIZZAZIONE gadget marchio</p>
6. Prodotto/Prodotti da realizzare	<p>Performance su:</p> <ul style="list-style-type: none">- fase Check-out e post Check out del cliente in albergo- gestione della cucina e disposizioni sala <p>A conclusione dell'attività gli studenti dovranno:</p> <ol style="list-style-type: none">1.saper accogliere al banco e al telefono2.essere in grado di rispondere alle richieste e risolvere piccoli problemi legati alle attività gestionali di una struttura alberghiera3. realizzare sotto supervisione un english breakfast dolciario
7. Competenze target	<p>Competenze all. B linee guida</p> <p>-Competenza intermedia n°1 Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.</p> <p>-Competenza intermedia n°2 Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.</p> <p>-Competenza intermedia n°4 Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.</p> <p>-Competenza intermedia n°5 Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p> <p>-Competenza intermedia n°10 Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.</p> <p>Competenze D.M. 92/2018 All 2G n. 6</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>-Competenza intermedia n°1 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione</p> <p>-Competenza intermedia n°2 Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p>-Competenza intermedia n°3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>-Competenza intermedia n°4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione</p> <p>-Competenza intermedia n°5 Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.</p> <p>-Competenza intermedia n°6 Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p> <p>-Competenza intermedia n°8 Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche</p> <p>-Competenza intermedia n°9 Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.</p> <p>-Competenza intermedia n°11 Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza</p>
8. Saperi essenziali	<p>- <i>Prerequisiti</i> Conoscenza delle tipologie della comunicazione orale. Conoscenza del comportamento assertivo. Conoscenza del ciclo cliente. Conoscenza HACCP e realizzazioni in cucina sotto supervisione Conoscenza delle basi dell'arte dolciaria</p> <p>- <i>Nuclei di sapere che richiedono collaborazione pluridisciplinare:</i> Comunicazione e ascolto attivo degli altri</p>
9. Insegnamenti coinvolti	<p>- <i>Insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA:</i> Accoglienza 7 h Tic 2 h per raccolta materiali biennio in portfolio</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>Alimentazione 2 h per verifica HACCP Sala 7 h per breakfast Cucina 7 h per arte bianca Italiano 3 h per autopresentazione Lingue straniere: 2h per autopresentazione e breve dialogo check out</p>
<p>10. Attività degli studenti</p>	<p>- <i>Fasi da svolgere:</i></p> <p>In una prima fase gli alunni si eserciteranno con i compagni della loro classe - nelle ore di accoglienza turistica e italiano - sui copioni di accoglienza presentati dai docenti e, attraverso lo scaffolding, riprodurranno brevi conversazioni.</p> <p>In una seconda fase la consegna nel copione sarà più strutturata con specifiche richieste di check out in cui improvvisare il problem solving con interiorizzazione dell'importanza professionale del prodotto oggetto dell'UDA.</p> <ul style="list-style-type: none"> - in una terza fase applicheranno con principi di base di scienze e tecnologie alimentari in Laboratorio Cucina - e in presenza con Alimentazione - procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione da riproporre il giorno del mini family day, riconoscendo le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio e attraverso le caratteristiche merceologiche-nutrizionali dei prodotti e delle materie prime utilizzate (applicando sotto supervisione procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza) - in una quarta fase comunicheranno con Sala per la gestione del Ristorante applicando procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera per un breakfast - in ultima fase parteciperanno al mini family day ricoprendo a turno ogni momento dell'organizzazione del lavoro, ogni ruolo tra Sala Cucina e Accoglienza e presentando i lavori svolti nel biennio. <p>- <i>Contenuti essenziali delle attività</i></p> <p>ITA: La comunicazione efficace e la presentazione dei propri prodotti. ACCOGLIENZA Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto servizio; Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Comunicazione al banco, comunicazione telefonica, comunicazione scritta, Pacchetto office. TIC G-Suite. ALIMENTAZIONE: igiene nella ristorazione e sistema HACCP, l'arte bianca SALA: l'english breakfast CUCINA Arte bianca LINGUE STRANIERE: Il check out</p> <p>- <i>Modalità:</i></p> <p>Cooperating learning Lavoro di gruppo</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



	Role playing
11. Attività di accompagnamento dei docenti	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Attività didattiche e di supporto con le metodologie previste:</i> Lezione frontale: visione dei video e scelta delle tracce Lavoro di gruppo ed individuale a scuola Imparare facendo: realizzazione della performance live sulla base dei copioni precedentemente formulati Scaffolding Dibattito: riflettere sull'esperienza Feedback Autovalutazione - <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 - <i>Materiali:</i> libro di testo, materiali forniti dai docenti, PC, tablet o smartphone, Internet, video - <i>Spazi:</i> laboratori scolastici, aula, hall della scuola, LIM
12. Prodotti /realizzazioni in esito	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Breve descrizione e modalità di documentazione e presentazione (anche a carattere multimediale):</i> Video delle performance realizzati dalle Prof.sse di Sostegno per metacognizioni seguenti.
13. Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Variabili valutative chiave (evidenze) di prodotto e di processo e livelli previsti per la rubrica</i> <u>Per la performance individuale</u>, gli insegnanti di ogni asse effettueranno delle valutazioni relative alle loro materie secondo la griglia in uso dalla Commissione Nuovi Professionali <u>Per la certificazione delle competenze raggiunte</u>, i docenti delle discipline che hanno partecipato all'UDA compileranno la griglia di valutazione per ambiti e per competenze professionali <u>Per l'autovalutazione</u>, gli alunni compileranno la scheda con il docente coordinatore o del Tutor; l'autovalutazione ha lo scopo di evidenziare gli aspetti positivi e negativi del progetto e dell'esperienza - <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.

Scheda consegne per gli studenti 2.4	Classi SECONDE <ul style="list-style-type: none"> - Per sviluppare COMPETENZE INTERMEDIE ALLA FINE DEL BIENNIO produrre il seguente COMPITO AUTENTICO: PARTECIPA AL MINI FAMILY DAY ORGANIZZANDOTI COSÌ <ul style="list-style-type: none"> • RACCOGLI IN UN PORTFOLIO I TUOI PRODOTTI DEL BIENNIO • CONSEGUI HACCP • PREPARA UN DOLCE PER UN BREAKFAST • modalità: singolarmente e in gruppo, extra scuola e a scuola
---	---



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



SWEET CHECK OUT

- In 2 settimane dal 10 maggio: i docenti inizieranno a fornirvi materiali e farvi lezione per 2 settimane.

- fasi da svolgere:

In una prima fase vi esercitate con i compagni di classe - nelle ore di **accoglienza turistica e italiano** - sui copioni di accoglienza presentati dai docenti riproducendo brevi conversazioni su specifiche richieste di check out in cui improvvisare il problem solving.

In una seconda fase applicherete i principi di base di scienze e tecnologie alimentari in **Laboratorio Cucina - e in compresenza con Alimentazione** - e utilizzerete procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in relazione al territorio da riproporre il giorno del mini family day, riconoscendo le caratteristiche merceologiche-nutrizionali dei prodotti e delle materie prime utilizzate e applicando sotto supervisione procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza per cui avete ricevuto l'HACCP.

In una terza fase con **Sala** penserete all'organizzazione del Ristorante applicando procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera per un breakfast dolciario.

In ultima fase parteciperete al mini family day **ricoprendo a turno** ogni momento dell'organizzazione del lavoro, **ogni ruolo** tra Sala Cucina e Accoglienza e presentando i lavori svolti nel biennio nel frattempo organizzati con Tic.

- Contenuti essenziali delle attività

ITA: La comunicazione efficace e la presentazione dei propri prodotti.

ACCOGLIENZA Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto servizio; Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Comunicazione al banco, comunicazione telefonica, comunicazione scritta, Pacchetto office.

TIC G-Suite.

ALIMENTAZIONE: igiene nella ristorazione e sistema HACCP, l'arte bianca

SALA: l'english breakfast; igiene nella ristorazione e sistema HACCP

CUCINA Arte bianca; igiene nella ristorazione e sistema HACCP

Buon lavoro e buona conoscenza del nostro territorio!