



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. 21

CLASSI QUARTE	SCHEDA UDA 4.2 VIAGGIO DENTRO L'ENOGASTRONOMIA DELL' ARCIPELAGO TOSCANO
1. Titolo Uda	<i>L'Uda è riferita a attività interna con solo risorse interne</i> - Docenti di asse (insegnamenti principali): accoglienza, cucina e sala 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, tecniche organizzative, tecniche di gestione.
2. Contestualizzazione	La scelta della situazione dell'Uda (vedi punto 5), in relazione all'inizio del primo periodo didattico del quarto anno degli studenti, si basa sul consolidamento della competenza professionale di indirizzo in riferimento alla PROMOZIONE della cultura del territorio relativa all'ARCIPELAGO TOSCANO (2021 era il venticinquesimo anno dalla nascita del Parco Nazionale), collegando i saperi di base e attivando la correlazione tra le informazioni acquisite sui prodotti, beni artistici e ambientali in relazione all'area professionale di riferimento. 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 e imparare a gestire la comunicazione con l'ospite e la sua soddisfazione. Allo stesso tempo agevola il rapporto positivo nel gruppo classe.
3. Destinatari	Alunni delle classi QUARTE IPSAR: Cucina
4. Monte ore complessivo	metà ottobre - Fine dicembre - 7/8 settimane - 80 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/problema/tema di riferimento dell'UdA	<p>Proposta di un MENÙ/CARTA DEL PESCATO/CARTA DEI VINI/CARTA DEGLI OLII ECOSOSTENIBILI DEDICATI AI PRODOTTI E ALLA CULTURA DELL'ARCIPELAGO TOSCANO con attività tradizionali legate all'olivicoltura e alla pesca con maggiore intervento degli studenti come le competenze target del 4° anno prevedono (punto 7) compresa la promozione e la partecipazione a un evento (vedi competenza intermedia 8 e 11) in collaborazione con il territorio. Si basa sul consolidamento della competenza professionale di indirizzo e del suo sviluppo collaborativo in riferimento alla Sostenibilità, focus del percorso interdisciplinare di Ed. Civica, e del progetto Oliveta in prospettiva triennale e che in parte coinvolge anche le Quarte, collegando i saperi di base alla "ecosostenibilità" e attivando la correlazione tra le informazioni acquisite in relazione all'area professionale di riferimento per sviluppare tutte le competenze intermedie (tranne la 5 dolciaria che verrà sviluppata nel pentamestre in Uda 4.3 MARE NOSTRUM con realizzazione di dolce all'olio del Mediterraneo).</p> <p>Secondo i criteri della Legge 92 in questa Uda si prevede il 3° momento: 3. Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio. come da "Percorso di Educazione Civica in connessione con il Curricolo di Ed Civica del PTOF" inviato dalla Dirigente via mail il 29/8/2021 e con il PROGETTO OLIVETA Laboratorio di sussidiarietà MATTEI Protocollo 0005202 del 1/9/21)</p> <p>Ogni docente poi valuterà singolarmente le competenze relative al suo asse nelle proprie ore di lezione.</p>
6. Prodotto/Prodotti da realizzare	<p><u>PARTECIPAZIONE A EVENTO DEL TERRITORIO LEGATO A CULTURA DELL'OLIO E DEL MARE TOSCANO</u> con 1 Menù, una carta dei pesci dell'Arcipelago, una Carta dei vini dell'Arcipelago, una Carta degli Oli dell'Arcipelago e un itinerario ispirato alla cultura, ai luoghi e ai prodotti dell'arcipelago toscano con brochure o powerpoint, con giorno di lavoro in base al consueto giorno di servizio con menu' migliore scelto dal prof. di Cucina</p>
7. Competenze target	<p>In riferimento all'Area di indirizzo: Competenze intermedie QUARTO anno D.M. 92/2018 da ALLEGATO 2G</p> <p>COMPETENZA 1: Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo >>Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.</p> <p>COMPETENZA 2: Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>COMPETENZA 3: Intervenire nella realizzazione di attività in</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



contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.

>>Applicare procedure per la **segnalazione delle non conformità**

COMPETENZA 4: Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, **adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.**

>> Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di **prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.**

COMPETENZA 6: Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed **esigenze della clientela.**

>> Gestire, anche in **collaborazione con gli altri**, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle **esigenze speciali**

>>Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche **straniero** per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel **rispetto della sua cultura.**

COMPETENZA 7: Collaborare alla realizzazione di **eventi** enogastronomici, culturali e di **promozione** del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.

COMPETENZA 8 Partecipare alla progettazione, **in collaborazione con il territorio**, di pacchetti di **offerta turistica integrata**, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'**eco sostenibilità** ambientale. OLIO + MARE ?

>> Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità.

>> Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale.

>> Individuare gli **indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'ecosostenibilità.**

COMPETENZA 9: Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le **modalità più adeguate di comunicazione** in relazione ai principi di efficienza aziendale.

>> Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di **cooperazione** ed efficienza aziendale.

>> Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti

>> Tradurre i dati della customer satisfaction in **proposte di miglioramento** del prodotto/servizio erogato

COMPETENZA 10: Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di **Revenue management e di budgeting-reporting aziendale** attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.

>> Applicare modalità di calcolo dei **margini di guadagno**



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

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



>> **Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione**

COMPETENZA 11: Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi **atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.**

>> **Partecipare a eventi significativi del territorio** curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione

>> Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso **i social media**

>> Collaborare alla realizzazione **di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio**

In riferimento all'Area Generale: Competenze intermedie quarto anno D.M. 92/2018 da ALLEGATO B

COMPETENZA 1 Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali **soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato** nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore. ED. CIVICA, STORIA DIRITTO + AREA INDIRIZZO

COMPETENZA 2: Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, **cogliendo i diversi punti di vista.**

Gestire discorsi orali di tipo **espositivo e argomentativo**, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati **supporti multimediali.** ITALIANO

COMPETENZA 3: Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. ED. CIVICA, STORIA DIRITTO + AREA INDIRIZZO

COMPETENZA 4: Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati. ED. CIVICA, STORIA DIRITTO + AREA INDIRIZZO

COMPETENZA 5: Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti **poco complessi** di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti **chiari e lineari** di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. LINGUE

COMPETENZA 6: Stabilire **collegamenti** tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza. STORIA - ARTE E TERRITORIO - SCIENZE MOTORIE - RELIGIONE

COMPETENZA 7: Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre **documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci** rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera. LINGUAGGI + INDIRIZZO

COMPETENZA 8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in



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>modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale. MATEMATICA</p> <p>COMPETENZA 9 Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato. SCIENZE MOTORIE</p> <p>COMPETENZA 10: Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE MATEMATICA + AREA DI INDIRIZZO</p> <p>COMPETENZA 11: Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona, dell'ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell'area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto. DIRITTO e+ SCIENZA ALIMENTAZIONE + AREA INDIRIZZO</p> <p>COMPETENZA 12: Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche. MATEMATICA</p>
8. Saperi essenziali	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Prerequisiti</i> Conoscenza dei saperi di base del servizio professionale in cucina, al ristorante, al bar o nell'accoglienza ricettiva (a seconda dell'indirizzo). - <i>Nuclei di sapere che richiedono collaborazione pluridisciplinare:</i> Creatività e organizzazione. Conoscenza della tradizione e cultura dell'arcipelago toscano Conoscenza della Ecosostenibilità e di Agenda 2030 . Il turismo ecosostenibile
9. Insegnamenti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA: DECIDERE DETTAGLIO ORE IN CDC</i> Italiano 8 h Francese 6 h Inglese 6 h Spagnolo 6 h Storia 6 h Matematica 3h Scienze Motorie 6 h Religione 2 h Alimentazione 6 h Arte e territorio 6 h Sala 8h Cucina 14 h + 6 performance



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



10. Attività degli studenti

- *Fasi da svolgere:*

Fasi da svolgere per il compito autentico STUDENTI DI CUCINA:

- creare una Carta del pescato dell'arcipelago toscano
- elaborare con il gruppo classe un menù ecosostenibile con ispirazione al pescato e all'olio dell'arcipelago toscano
- calcolare il contributo calorico
- realizzare un breve powerpoint o brochure da presentare al momento del servizio piatto al ristorante didattico
- **Ogni docente poi valuterà singolarmente le competenze relative al suo asse nelle proprie ore di lezione.**

- *Contenuti essenziali delle attività*

ASSE DEI LINGUAGGI

- **Italiano:** Leggere e creare racconti enogastronomici e sul territorio. Il conte di Montecristo di Dumas.
 - Realizzare una campagna di comunicazione
 - la Carta Europea per il Turismo Sostenibile;
 - **Inglese / Francese / Spagnolo:**
- la comunicazione social e la promozione del territorio : DESCRIZIONE DI ITINERARI DELLE 7 ISOLE
- Goal Agenda 2030 TURISMO ECOSOSTENIBILE
- esposizione di percorsi di valorizzazione della cucina legati a sostenibilità con l'elaborazione di una ricetta completa (in scheda etichetta stampata) di:
- a) TITOLO + IMMAGINE con parte introduttiva con cenni storici, tradizionali, locali e/o curiosità;
 - b) ingredienti e loro quantità; preparation time e per n. persone
 - c) metodo di preparazione e fasi di elaborazione del piatto; strumenti usati (kitchen tools)
 - d) accompagnamenti (abbinamenti con vini – contorni – impiattamenti)

ASSE STORICO SOCIALE

- **Religione:** i racconti del Mare
 - **Storia:** L'arcipelago toscano. Isola d'elba: Carlo 5°, la Fortezza Cosmopoli di Cosimo 1; lo Stato dei Presidi, La Toscana spagnola e francese, il ritorno dei Borboni, Cosimo 3° e il Forte inglese.
 - **Scienze Motorie:** gli itinerari del territorio, gli sport acquatici e Cala de' Medici, Messaggeri del mare
 - Walking Festival
- <https://www.infoelba.it/sport-tempo-libero/sport-terra/trekking/isole-toscana-walking-festival-2021/>

ASSE MATEMATICO

- **Matematica:** La tabella calorica del menù, l'utilizzo di Excel; tabella statistica del pescato dell'arcipelago



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



- Goal 14 Agenda 2030

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

-
- **Scienze dell'alimentazione:** il pesce azzurro e il pescato nel nostro mare: principi nutritivi; sostanze antinutrizionali: istamina e Trimetil ammina Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità; la Carta Europea per il Turismo Sostenibile; “ConosciAMO la Toscana Rurale”
- le caratteristiche organolettiche che la raffinazione rischia di disperdere conservazione dell'olio extra vergine d'oliva, packaging

Laboratorio di enogastronomia: 20 h

- il nostro pescato;
- tecniche di trattamento e conservazione del nostro pescato;
- la Carta Europea per il Turismo Sostenibile;
- incontri con produttori locali dell'arcipelago dei vari settori: filiera ittica, miele, orticoltura, ovini e caseifici, olio, pane e dolci.
- metodi di conservazione olio e olive
- utilizzo dell'olio come metodo di conservazione
- preparazione di piatti a base di pesce toscano e mediterraneo “olio nostrum”
- abbinamento olio-vino

Laboratorio di Sala e Vendita: 8 h

- “Tra l'acqua e il vino”; i vini e gli oli delle isole;
- incontri con produttori locali dell'arcipelago dei vari settori: vino, olio, liquori e cosmetici.
- degustazione e valutazione delle caratteristiche organolettiche carta degli oli implementata
- visita didattica e filiera dal vivo (Il Casone e altri)

Diritto e tecniche amministrative: 14 h

- Gestione amministrativa del menù e/o del viaggio (business plan);
- la Carta Europea per il Turismo Sostenibile;
- Anci Toscana e Slow Food, firmata l'intesa per il mondo rurale;
- Nuove economie collaborative e organizzate: Centro di Economia circolare di Gorgona, (dal 1869 colonia penale agricola) e Cooperativa di Comunità (promuove sull'isola del Giglio le attività tradizionali legate all'olivicoltura e alla pesca).
- Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno e Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione
- il lavoro in rete tra amministrazione del territorio, imprese di trasferimento tecnologico, terzo settore, scuola.

Arte e territorio: 3 h

- L'arcipelago toscano. Isola d'elba: Fortezza Cosmopoli di Cosimo 1°;



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>Cosimo 3° e il Forte inglese. I porti le Torri e i Castelli. Storie territoriali e d'arte legate all'arcipelago. I Luoghi da visitare: Parco Nazionale Arcipelago Toscano.islepark.it/</p> <p>- DIDATTICA MUSEALE Museo dell'Olio dal 2012 di Seggiano (GR) Olivastra Seggianese (Olio di Seggiano) e Museo Olio Castagneto Carducci</p> <p>- <i>Modalità:</i> Simulazioni in laboratorio Cooperating learning Lavoro di gruppo</p>
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, bar, Oliveta, orto,</p> <p>- Uscite didattiche</p>
12. Prodotti /realizzazioni in esito	<p>- <i>Breve descrizione e modalità di documentazione e presentazione (anche a carattere multimediale):</i></p> <p>- 1 Menù, una Carta del pescato, una Carta dei vini, una Carta degli Oli e un itinerario ispirati alla cultura, ai luoghi e ai prodotti dell'arcipelago toscano con brochure o powerpoint descrittivi del racconto</p>
13. Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento	<p>- <i>Variabili valutative chiave (evidenze) di prodotto e di processo e livelli previsti per la rubrica</i></p> <p><u>Per la valutazione della performance individuale</u>, gli insegnanti di ogni asse effettueranno sul Drive le valutazioni relative alle loro materie secondo la griglia in uso dalla Commissione Nuovi Professionali (allegato All 10ter)</p> <p><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 (allegato 11 e 11bis)</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>

NELLA PAGINA SEGUENTE LA **SCHEDA STUDENTE** DA INVIARE DAL COORDINATORE AI RAGAZZI VIA MAIL



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



Scheda consegne per gli studenti

CLASSI QUARTE

UDA 4.2 "VIAGGIO DENTRO L'ENOGASTRONOMIA DELL' ARCIPELAGO TOSCANO"

Classi QUARTE

- Per sviluppare **COMPETENZE INTERMEDIE DEL 4° ANNO**: produrre il seguente **COMPITO AUTENTICO**:
- **PARTECIPAZIONE A EVENTO DEL TERRITORIO LEGATO A CULTURA DELL'OLIO E DELL'ARCIPELAGO TOSCANO** con **1 Menù, una Carta del pescato, una Carta dei vini, una Carta degli Oli e un itinerario ispirati alla cultura, ai luoghi e ai prodotti dell'arcipelago toscano** con brochure o powerpoint descrittivi del racconto.
- In base al consueto giorno di servizio Elaborazione di 1 Menù/ Carta dei vini ideati insieme al docente con prodotti tipici dell'arcipelago toscano e ispirati alla ecosostenibilità e al Progetto Orto/Oliveta: tenendo conto della normativa igienico sanitaria, della provenienza (con considerazioni sulla religione) con giorno di lavoro (preparazione e servizio) al Ristorante didattico Gustosamente, con etichette e presentazione di brochure e/o powerpoint con racconti interdisciplinari che verranno mostrate agli ospiti del Ristorante: ipotizzate di avere come ospiti gli chef di noti ristoranti di pesce della zona che stanno cercando nuovi apprendisti e che volete nel Vs curriculum.
- Tempi: 7 settimane
- consegna scheda studente 17 ottobre
- consegna lavori 10 dicembre
- compito di realtà PERFORMANCE prima della fine del trimestre.

Fasi da svolgere per il compito autentico **STUDENTI DI CUCINA**:

- creare una Carta del pescato dell'arcipelago toscano
- elaborare un menù ecosostenibile con ispirazione al pescato e all'olio dell'arcipelago toscano
- calcolare il contributo calorico
- inserire i racconti interdisciplinari in un itinerario nelle isole parlando di Anci Toscana, Slow Food e le Nuove economie collaborative e organizzate dell'Arcipelago
- realizzare un breve powerpoint o brochure da presentare al momento del servizio piatto al ristorante didattico
- il giorno della performance il prof sceglierà un menu' tra i piatti migliori che cucinerete, entrerete in sala in gruppo con la presentazione/brochure e parlerete agli ospiti riguardo a che cosa ha ispirato la realizzazione del vostro piatto.

Ogni docente poi valuterà singolarmente le competenze relative al suo asse nelle proprie ore di lezione.



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

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16

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

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

liis006001@pec.istruzione.it



- Inserire i seguenti **CONTENUTI DISCIPLINARI che affronterete in classe con i docenti:**

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

- **Scienze dell'alimentazione:**
- il pesce azzurro e il pescato nel nostro mare: principi nutritivi;
- Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità;
- la Carta Europea per il Turismo Sostenibile;
- "ConosciAmo la Toscana Rurale"
- le caratteristiche organolettiche che la raffinazione rischia di disperdere conservazione dell'olio extra vergine d'oliva, packaging

Laboratorio di enogastronomia:

- il nostro pescato;
- tecniche di trattamento e conservazione del nostro pescato;
- incontri con produttori locali dell'arcipelago dei vari settori: filiera ittica, miele, orticoltura, ovini e caseifici, olio, pane e dolci.
- metodi di conservazione olio e olive
- utilizzo dell'olio come metodo di conservazione
- preparazione di piatti a base di pesce toscano e mediterraneo "olio nostrum"
- abbinamento olio-vino

Laboratorio di Sala e Vendita:

- "Tra l'acqua e il vino"; i vini e gli oli delle isole;
- incontri con produttori locali dell'arcipelago dei vari settori: vino, olio, liquori e cosmetici.
- degustazione e valutazione delle caratteristiche organolettiche carta degli oli implementata
- visita didattica e filiera dal vivo (Il Casone e altri)

Diritto e tecniche amministrative:

- Gestione amministrativa del menù e/o del viaggio (business plan);
- la Carta Europea per il Turismo Sostenibile;
- Anci Toscana e Slow Food, firmata l'intesa per il mondo rurale;
- Nuove economie collaborative e organizzate: Centro di Economia circolare di Gorgona, (dal 1869 colonia penale agricola) e Cooperativa di Comunità (promuove sull'isola del Giglio le attività tradizionali legate all'olivicoltura e alla pesca).
- Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno e Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione
- il lavoro in rete tra amministrazione del territorio, imprese di trasferimento tecnologico, terzo settore, 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



Arte e territorio:

- L'arcipelago toscano. Isola d'elba: Fortezza Cosmopoli di Cosimo 1°; Cosimo 3° e il Forte inglese. I porti le Torri e i Castelli. Storie territoriali e d'arte legate all'arcipelago. I Luoghi da visitare: Parco Nazionale Arcipelago Toscano islepark.it/
- DIDATTICA MUSEALE Museo dell'Olio dal 2012 di Seggiano (GR) Olivastra Seggianese (Olio di Seggiano) e Museo Olio Castagneto Carducci

ASSE DEI LINGUAGGI

- **Italiano:** Leggere e creare racconti enogastronomici e sul territorio. Il conte di Montecristo di Dumas.
- la Carta Europea per il Turismo Sostenibile;
- Realizzare una campagna di comunicazione
- **Inglese / Francese / Spagnolo:**
- la comunicazione social e la promozione del territorio
- Goal Agenda 2030
- esposizione di percorsi di valorizzazione della cucina legati a sostenibilità con l'elaborazione di una ricetta completa (in scheda etichetta stampata) di:
 - a) TITOLO + IMMAGINE con parte introduttiva con cenni storici, tradizionali, locali e/o curiosità;
 - b) ingredienti e loro quantità; preparation time e per n. persone
 - c) metodo di preparazione e fasi di elaborazione del piatto; strumenti usati (kitchen tools)
 - d) accompagnamenti (abbinamenti con vini – contorni – impiattamenti)

ASSE STORICO SOCIALE

- **Religione:** i racconti del Mare
- **Storia:** L'arcipelago toscano. Isola d'elba: Carlo 5°, la Fortezza Cosmopoli di Cosimo 1; lo Stato dei Presidi, La Toscana spagnola e francese, il ritorno dei Borboni, Cosimo 3° e il Forte inglese.
- **Scienze Motorie:** gli itinerari del territorio, gli sport acquatici e Cala de' Medici, Messaggeri del mare
- Walking Festival

ASSE MATEMATICO

- La tabella calorica del menù, l'utilizzo di Excel; tabella statistica del pescato dell'arcipelago.
- **Goal 14 Agenda 2030** utilizzando la carta del pescato del Mediterraneo strumenti matematici e applicazioni di base della statistica per il Goal 14: La vita sott'acqua e i dati statistici (da continuare nel PENTAMESTRE per il Mediterraneo)



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

