



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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:  
[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



all. 22bis

CLASSI QUARTE SALA	SCHEDA UDA 4.3 MARE NOSTRUM
1. Titolo Uda	<p style="text-align: center;"><b>"MARE NOSTRUM"</b> <b>STORIE ENOGASTRONOMICHE DEL MARE MEDITERRANEO</b></p> <p><i>L'Uda è riferita a attività interna con solo risorse interne</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b><u>Docenti di asse (indirizzo):</u></b> Sala e Vendita Cucina Alimentazione Diritto e Tecniche Amministrative</li><li>- <b><u>Docenti di asse (altri insegnamenti):</u></b> Italiano Storia Inglese Spagnolo/Francese Religione Scienze motorie Matematica Arte e territorio.</li><li>- <b><u>Possibili risorse esterne:</u></b> Sig. Poggetti del Ristorante "El Faro" di Cecina x PCTO (vedi scheda progetto)</li></ul>
2. Contestualizzazione	<p>La scelta della situazione dell'Uda (vedi punto 5), in relazione all'inizio del secondo periodo didattico della classe 4°, collega i saperi di base di ciascuna disciplina per la <b>creazione di un BAR SULLA SPIAGGIA da parte dell'alunno/a</b> e attiva la correlazione tra le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali del Mediterraneo all'area enogastronomica con il consolidamento dei saperi della <b>cultura del territorio relativa al MARE</b>, iniziata a km 0 con l'Arcipelago toscano nell'Uda 4.2 del trimestre.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b><u>In classe 1°</u></b> lo studente aveva sviluppato singolarmente abilità di comunicazione simulando un <b>check-in</b> e costruzione di itinerari nel territorio, immaginando di essere un <b>operatore enogastronomico</b>.</li><li>- <b><u>In classe 2°</u></b> vengono ampliate in <b>attività di gruppo</b>, nel trimestre valorizzando la strada del <b>vino e dell'olio nella Costa degli Etruschi</b> mentre nel pentamestre simulando di essere un'<b>agenzia di viaggi</b> che crea itinerari e degustazioni sul territorio.</li><li>- <b><u>In classe 3°</u></b> si è specializzato sul km 0 nel trimestre, inventando un carta dei</li></ul>



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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:  
[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



	<p>vini e degli oli e un suo racconto; in seguito nel pentamestre ha ampliato le conoscenze alla <b>Regione Toscana</b>.</p> <p>Adesso, <u>in classe 4°</u>, vengono inseriti nelle Carte i <b>Gin</b> del Mediterraneo: Ogni studente parte da un luogo del bacino mediterraneo per <b>creare una "Gin box" del Mediterraneo</b> con libretto descrittivo di accompagnamento e descrizioni delle scelte di prodotti-eccellenza del Mediterraneo.</p> <p>Ogni Gin Box dovrà contenere prodotti tipici del Mediterraneo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 Gin</li><li>- 1 acqua tonica o prodotto simile</li><li>- 1 guarnizione</li><li>- snack dolci o salati</li><li>- gadget</li></ul> <p>L'alunno/a sceglie il <b>Gin</b>, l'<b>acqua tonica</b> (o simile) e <b>guarnizioni</b> per i cocktail, <b>Gadget</b> esclusivi (shaker, tongue, metal pour, strainer, bar spoon, muddler, pinzetta etc), <b>Snack dolci/salati + Carta dei Gin + Carta dei Vini amari e distillati. Almeno 3 articoli per prodotto</b> (il prof affida ad ognuno prodotto/luogo diverso e alla fine la classe mette insieme le carte) Questa UDA è un'opportunità per imparare a <b>ideare e amministrare</b> finalmente la propria <b>impresa</b>, confrontandosi nei momenti di criticità, comprendendone le <b>opportunità creative</b> e le <b>difficoltà gestionali</b> anche incontrando realtà imprenditoriali del territorio.</p>
<b>3. Destinatari</b>	Alunni delle classi Quarte IPSAR: SALA e VENDITA
<b>4. Monte ore complessivo</b>	14 Marzo - fine maggio 140 h + PCTO
<b>5. Situazione/problema/tema di riferimento dell'UdA</b>	<p>Lo studente ipotizza di <b>creare un CHIRINGUITO</b> (Bar sulla spiaggia) <b>in Italia</b> (descritto su powerpoint insieme al racconto interdisciplinare) e decide prezzi per costruire una <b>carta dei Vini, dei Gin e di amari e distillati (minimo 3 articoli per ogni tipologia) specifiche di un luogo del bacino del Mar Mediterraneo</b> per ogni studente diverso, <b>da cui il BAR si rifornisce</b>: a scelta tra i Paesi che si affacciano sul Mediterraneo:</p> <p>Albania, Algeria, Bosnia ed Erzegovina, Cipro, Croazia, Egitto, Francia (Coste e Corsica), Gibilterra, Grecia, Israele, Italia (tutte le coste eccetto Toscana e isole dell'arcipelago toscano), Libano, Libia, Malta, Marocco, Montenegro, Siria, Slovenia, Spagna (costa e isole), Tunisia, Turchia.</p> <p>Ipotizza quindi una <b>collaborazione</b> con quel Paese di cui racconta le <b>particolarità</b> (cenni storici, luoghi da visitare, siti Unesco, caratteristiche culturali ed enogastronomiche).</p> <p><b>La carta dei gin, vini, amari e distillati</b> di ogni diversa zona del Mediterraneo (su word) da lavoro singolo diventa collettivo, trasformandosi in <b>Carta del</b></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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:  
[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



	<p><b>beverages</b> di tutto il Mediterraneo attraverso una riformattazione degli stili di word delle carte in uno unico documento omogeneo finale (creare gruppi di lavoro).</p> <p>In seguito in Laboratorio bar lo studente <b>realizza un gin tonic rappresentativo del suo chiringuito con un paniere dato dal prof con prodotti tipici mediterranei e alimenti biologici e biologici plus, alimenti equi e solidali, prodotti da lotta alle mafie</b> (OGNI CLASSE HA LO STESSO PANIERE ma il GIN è deciso dai PROF): <b>ogni ragazzo prepara un GIN TONIC mediterraneo e la commissione SALA (prof di Sala e assistenti tecnici)</b> vota i cocktail vincitori attraverso le competenze.</p> <p>A questo punto lo studente fotografa il suo cocktail e lo inserisce nel powerpoint racconto.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Ogni docente poi valuterà singolarmente le competenze relative al suo asse nelle proprie ore di lezione.</li></ul>
<b>6. Prodotto/Prodotti da realizzare</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Descrizione Chiringuito</li><li>2. Carta dei vini, gin ,amari e distillati del Mediterraneo (da singolo per zona a collettivo) per il BAR da progettare.</li><li>3. Racconto multimediale sul Mediterraneo</li><li>4. Scelta ingredienti</li><li>5. Fotografia COCKTAIL</li><li>6. Creazione Gin box</li><li>7. DEGUSTAZIONE AL BAR con racconti per immagini in powerpoint del Mediterraneo (CIRCA 20 MIN. ad alunno/a)</li></ol>
<b>7. Saperi essenziali e competenze target</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <u>Prerequisiti</u><ul style="list-style-type: none"><li>● Conoscenza dei saperi di base del servizio professionale al bar e al ristorante.</li></ul></li><li>- <u>Nuclei di sapere che richiedono collaborazione pluridisciplinare:</u><ul style="list-style-type: none"><li>● Creatività e organizzazione.</li><li>● Conoscenza della tradizione e cultura del mare.</li></ul></li></ul> <p><b>Contenuti essenziali delle attività</b></p> <p><b>ASSE DEI LINGUAGGI</b></p> <p><b>Italiano:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Strumenti di pubblicità e comunicazione.</li><li>- Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico.</li><li>- Letture da Braudel 1985 sul Mediterraneo con tema argomentativo a fine aprile TIPOLOGIA B (Uguale per ogni 4°).</li><li>- L'impaginazione della carta del beverages e la presentazione del progetto (nome e stile di comunicazione del bar creato dallo studente)</li></ul> <p>➤ per <b>Competenza intermedia n° 2 area generale all. B</b> <i>Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al</i></p>



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

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



*contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.*

**Inglese / Francese / Spagnolo:**

- Presentare la propria attività di bar in lingua
- Scrivere una mail di ordine di approvvigionamento e gestione delle merci con eventuale risposta a reclamo
- modulo di gradimento della performance

per **Competenza intermedia n° 5 area generale 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.*

**Inglese:** CLIL la presenza inglese nella storia del Mediterraneo

**Francese:** CLIL la presenza francese nella storia del Mediterraneo

**Spagnolo:** CLIL la presenza spagnola nella storia del Mediterraneo

**LINGUE STRANIERE SE SECONDA LINGUA UTILIZZANO SOLO COSTRUZIONI PARATATTICHE NELLA COMPILAZIONE DEL RECLAMO.**

**ASSE STORICO SOCIALE**

**Religione:**

- i racconti del Mare da Braudel e i 49 siti Unesco

**Storia:**

- Braudel "Cos'è il Mediterraneo? Mille cose insieme" e "Turismo di massa come nuova forma di invasione". Unesco nel Mediterraneo. I 49 siti Unesco a rischio scomparsa (in collaborazione con Scienze motorie, Religione e Arte)

per **Competenza intermedia n° 3 area generale 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.*

**Arte e territorio:**

- Unesco nel Mediterraneo. Analizzare almeno un paio tra i 49 siti Unesco che rischiano di scomparire nel Mediterraneo collegati ai luoghi scelti per l'Uda diversi per ogni studente (esempio dalla rete:

[https://www.agi.it/scienza/siti\\_unesco\\_a\\_rischio\\_mediterraneo-6558980/news/2019-11-15/](https://www.agi.it/scienza/siti_unesco_a_rischio_mediterraneo-6558980/news/2019-11-15/)) per

**Competenza intermedia n° 3 area generale 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.*

**Scienze Motorie:**



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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:  
[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



- **Le attività del mare. Unesco nel Mediterraneo.** (in collaborazione con Storia, Religione e Arte)

per **Competenza intermedia 9 area generale 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.

**NB: ASSE STORICO SOCIALE E LINGUAGGI inoltre sviluppano insieme:**

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

Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.

- **Competenza intermedia n°7 area generale 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° 6 area generale 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

## ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

### Scienze dell'alimentazione:

➤ per **COMPETENZA 3 (insieme a SALA E CUCINA)**

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

- **Il vino, il gin, i distillati nel mare Mediterraneo: principi nutritivi.**

- **Qualità ed etichettatura.**

➤ per **COMPETENZA 8 (insieme a Cucina e Sala)**

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

- **Alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.**

### Laboratorio di enogastronomia:

➤ per **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.

- **Ricette esclusive ed informazioni per conoscere la storia del gin.**

- **Cosa mangiare con il gin tonic** (esempio dalla rete:





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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:

[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



<https://drinkabile.cdaweb.it/cosa-mangiare-con-il-gin-tonic-abbinamenti/> )

- Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.
- Risorse enogastronomiche/culturali nazionali e internazionali

➤ per **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. Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia.*

- Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.
- Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.
- Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali.
- Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali. (insieme a DTA)

➤ per **COMPETENZA 3** (insieme a SALA E ALIMENTAZIONE)

*Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.*

- Qualità ed etichettatura.
- Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.
- Fattori di rischio professionale e ambientale.
- Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente

➤ per **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.*

- Gli stili alimentari e le diete moderne.
- Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione (insieme a DTA)

➤ per **COMPETENZA 5**

*Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali*

- Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti: quale vino/amaro/distillati a fine pasto a base di pesce?

➤ per **competenza 6** (insieme a DTA)

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

- Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.
- Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.



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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:

[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



➤ per **COMPETENZA 7 (insieme a DTA)**

*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.*

- Tecniche di analisi commerciale.
- Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi.
- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro.
- Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione.

➤ per **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*

- Tecniche di redazione del budget del prodotto/servizio/offerta turistica da realizzare.
- Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici.
- Menù con alimenti biologici e biologici plus, alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie

➤ per **COMPETENZA 9 insieme a DTA**

*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.*

- Terminologia di settore, anche in lingua straniera.
- Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato.
- Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT)

➤ per **COMPETENZA 10 insieme a DTA**

*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.*

- Tecniche di analisi gestionale budgetaria.
- Elementi di marketing operativo e di marketing strategico.
- Tecniche di benchmarking

➤ per **COMPETENZA 11 insieme a DTA**

*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.*

- Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario

**Laboratorio di Sala e Vendita:**



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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:

[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



➤ per **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*

- "Tra l'acqua e il vino": Carta dei Vini e dei distillati del Mediterraneo
- Carta dei vini, dei gin e dei distillati.
- Strumenti di pubblicità e comunicazione.
- Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico.
- Tecniche di rilevazione della customer satisfaction.
- Tecniche per la gestione dei reclami.
- Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.
- Risorse enogastronomiche/culturali nazionali e internazionali

➤ per **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.*

- Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.
- Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.
- Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali.
- Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali

➤ per **COMPETENZA 3 (insieme a CUCINA E ALIMENTAZIONE)** *Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.*

- Qualità ed etichettatura.
- Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.
- Fattori di rischio professionale e ambientale.
- Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente
- Gli stili alimentari e le diete moderne.

➤ per **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.*

- Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione (insieme a DTA)

➤ per **COMPETENZA 5**





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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:

[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



*Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.*

- **Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti: quale amaro o distillato con il dessert (dolce) a fine menu a base di pesce?**

➤ per **COMPETENZA 6 (insieme a DTA)**

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

- **Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.**  
- **Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.**

➤ per **COMPETENZA 7 (insieme a DTA)**

*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*

- **Tecniche di analisi commerciale.**  
- **Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi.**  
- **Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro.**  
- **Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione**

➤ per **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*

- **Tecniche di redazione del budget del prodotto/servizio/offerta turistica da realizzare.**  
- **Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici.**  
- **Menù con alimenti biologici e biologici plus, alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.**

➤ per **COMPETENZA 9 (insieme a DTA)**

*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.*

- **Terminologia di settore, anche in lingua straniera.**  
- **Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato.**  
- **Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT)**

➤ per **COMPETENZA 10 (insieme a DTA)**

*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.*



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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:

[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



- Tecniche di analisi gestionale budgetaria.
- Elementi di marketing operativo e di marketing strategico.
- Tecniche di benchmarking

➤ per **COMPETENZA 11 insieme a DTA**

*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*

- Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario

**Diritto e tecniche amministrative:**

ipotizzare di avere un BAR SULLA SPIAGGIA in Italia:

- costituzione dell'azienda
- inventario di costituzione
- scegliere forma giuridica
- tecniche elementari di analisi dei costi e determinazione del prezzo per un evento utilizzando break even point (da collegare a matematica)

**CONOSCENZE DA ALL 2G:**

Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.

- Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi.
- Tecniche di analisi commerciale.
- Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi.
- Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione (lettura del cedolino)

➤ per **Competenza intermedia n° 10 area generale all. B**

*Applicare concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento;*

➤ **Competenza intermedia n°1 area generale 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*

➤ **Competenza intermedia n° 11 area generale 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 (insieme a Matematica)*

**Competenza intermedia n° 8 area generale all. B**

*Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.*

**COMPETENZA 2 all 2g** 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



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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:  
[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



dell'innovazione

**COMPETENZA 4 All 2g** 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.

**COMPETENZA 7 All 2g** 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

- Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato.
- Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT)

**COMPETENZA 9 ALL 2G** 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.

- Tecniche di analisi gestionale budgetaria.
- Elementi di marketing operativo e di marketing strategico.
- Tecniche di benchmarking

**COMPETENZA 10 ALL 2G** 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.

- Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario

**COMPETENZA 11 ALL 2G** 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.

#### ASSE MATEMATICO

**MATEMATICA:** ricerca dei punti su piano cartesiano e disegnare funzioni di 1° e funzioni inverse (da collegare a DTA)

per **Competenza intermedia n° 8 area generale all. B** Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento e **Competenza intermedia n°12 area generale 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.

#### 9. Insegnamenti coinvolti

- Insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA:

Italiano: 14 h

Francese/Spagnolo: 6 h

Inglese: 6 h



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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:  
[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



	<p>Storia: 8 h Matematica: 8h Scienze Motorie: 3 h Religione: 2 h Alimentazione: 8 h Arte e territorio: 4 h SALA: 24 h + 6 performance Cucina: 8 h DTA: 10 h</p>
10. Attività degli studenti	<p>- <i>Fasi da svolgere:</i></p> <p><b>Fasi da svolgere per lo studente CLASSE SALA E VENDITA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Lo studente dal 14 marzo al 30 marzo segue le <b>lezioni</b> disciplinari relative all'Uda</li><li>- Dalle conoscenze acquisite ipotizza di <b>creare un CHIRINGUITO in Italia</b> (descritto su powerpoint insieme al racconto interdisciplinare), scegliendone nome e forma giuridica: costituzione dell'azienda, inventario di costituzione</li><li>- Svolge una <b>ricerca</b> sui prodotti del Mediterraneo (<b>vino, Gin, amari e distillati, spezie, erbe, snack</b>) e sceglie una zona con cui avviare una <b>collaborazione di approvvigionamento</b> di detti prodotti.</li><li>- Ipotizza quindi una collaborazione con quel paese di cui racconta le particolarità nel powerpoint e <b>scrive una mail nelle due lingue straniere</b> per approvvigionamento e gestione delle merci ai prof dell'asse dei Linguaggi e di Sala.</li><li>- Inizia a costruire una <b>carta del "Beverages Mediterraneo" specifica</b> del luogo del bacino del Mar Mediterraneo (per ogni studente diverso da cui il bar si rifornisce).</li><li>- <b>Analizza i costi</b> e determina il prezzo per un <b>evento di inaugurazione</b> del bar utilizzando break even point.</li><li>- Conclude la sua carta del <b>Beverage</b> (su word) che da lavoro singolo diventa collettivo, trasformandosi in <b>Carta del beverages di tutto il Mediterraneo</b>, assemblando le carte di tutti gli studenti della classe.</li><li>- A metà aprile in Laboratorio Sala lo studente <b>realizza un Gin Tonic rappresentativo del suo bar con un paniere in stile mystery box</b> dato dal prof con <u><b>prodotti tipici mediterranei e alimenti biologici e biologici plus, alimenti equi e solidali, prodotti da lotta alle mafie</b></u> (OGNI CLASSE HA LO STESSO PANIERE): ogni ragazzo <b>controlla la Qualità ed etichettatura (fotografandola)</b> ed eventualmente attua tecniche per la gestione dei <b>reclami</b>. Quindi <b>prepara il Gin Tonic Mediterraneo</b> e la commissione Sala vota i vincitori attraverso le competenze.</li></ul> <p>A questo punto <b>fotografa</b> il suo cocktail e lo inserisce nel powerpoint racconto descrivendo anche l'eco sostenibilità incontrata negli ingredienti e il processo di preparazione.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pensa e inventa una Gin Box con appetizers tipici e la inserisce nel powerpoint.</li></ul>



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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:  
[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cerca meccanismi di fidelizzazione del cliente e strategie di <b>comunicazione</b> e pubblicità del suo BAR e dei prodotti mediterranei e sostenibili con marketing strategico chiedendosi quale <b>distillato</b> offrire a fine pasto a base di pesce.</li><li>- Prepara <b>carta degli dei vini, dei gin di amari e distillati del Mediterraneo</b> partendo dalla sua zona di indagine.</li><li>- Inserisce i <b>racconti</b> dalle discipline nel powerpoint del suo ristorante.</li><li>- Prepara un <b>modulo google</b> di rilevazione della customer satisfaction per la visita alle località e per la performance</li><li>- A fine maggio al Bar (o sala ristorante) un giorno per ogni QUARTA SALA E VENDITA (in base al consueto giorno di servizio) viene preparato e presentato da ogni allievo/a una Gin box con tutti i suoi ingredienti/prodotti; vengono comunicato al Cdc i vincitori della prima fase; ogni alunno/a prepara il suo gin tonic.</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>● Ogni docente poi valuterà singolarmente le competenze relative al suo asse nelle proprie ore di lezione.</li></ul> <p><b><u>francese e spagnolo: UTILIZZARE SOLO COSTRUZIONI SEMPLICI DELLA FRASE E COORDINATE NELLA COMPILAZIONE DEL RECLAMO .</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Modalità:</i> Simulazioni in laboratorio Cooperating learning Web quest Lavoro di gruppo</li></ul>
11. Attività di accompagnamento dei docenti	<p><b><u>Attività didattiche e di supporto con le metodologie previste:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Lezione frontale: visione dei video e scelta dei prodotti/luoghi</li><li>- Lavoro di gruppo ed individuale a scuola ed a casa</li><li>- Imparare facendo: realizzazione della performance live sulla base delle scelte</li><li>- Scaffolding</li><li>- Dibattito: riflettere sull'esperienza</li><li>- Feedback</li><li>- Autovalutazione</li></ul> <p><b><u>Processi cognitivi principali associati alle attività degli studenti e da supportare da parte dei docenti e/ tutor:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Consapevolezza, percezione, intuizione, pensiero, memoria, attenzione, conoscenza, riconoscimento, abilità, comprensione</li></ul> <p><b><u>Materiali:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- libro di testo</li><li>- materiali forniti dai docenti</li><li>- PC, tablet o smartphone</li><li>- Internet, video</li></ul> <p><b><u>Spazi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- laboratori scolastici, aula, LIM, ristorante, bar</li></ul>





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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:  
[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



12. Prodotti /realizzazioni in esito	<p><b><u>Breve descrizione e modalità di documentazione e presentazione (anche a carattere multimediale):</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Video delle performance realizzati dai docenti di sostegno (anche nella prima fase) per metacognizioni seguenti.</li><li>- Presentazioni multimediali</li><li>- Brochure cartacee realizzati dai ragazzi</li></ul>
13. Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento	<p><b><u>Variabili valutative chiave (evidenze) di prodotto e di processo e livelli previsti per la rubrica</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- i docenti <b>singolarmente</b> valutano la propria disciplina con il peso relativo alle ore dedicate</li><li>- in seguito si riuniscono <b>collegialmente sul Drive</b> per la valutazione delle competenze da certificare relative al loro asse in base alla griglia di valutazione proposta dalla Commissione Nuovi professionali (All. 10 e All10uno).</li></ul> <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 <b>nel caso del non raggiungimento delle stesse si segna "livello INIZIALE - D"</b>.</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><b><u>Peso dell'UdA in termini di voti:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- viene deciso da ogni disciplina individualmente da ogni singolo docente sulla base del monte ore dedicato.</li></ul>

Scheda consegne per gli studenti	<b>CLASSE QUARTA "SALA E VENDITA"</b>
<b>UDA 3</b> <b>"MARE NOSTRUM"</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Per sviluppare <b>COMPETENZE INTERMEDIE DEL 4° ANNO</b>: produrre il seguente <b>COMPITO AUTENTICO</b>:</li></ul> <p><b><u>Fasi da svolgere per lo studente SALA:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. dal 14 marzo al 30 marzo segue le <b>lezioni</b> disciplinari relative all'Uda</li><li>2. Dalle conoscenze acquisite ipotizza di <b>creare un BAR sulla SPIAGGIA in Italia</b> (descritto su powerpoint insieme al racconto interdisciplinare), scegliendone <b>nome</b> e forma giuridica: costituzione dell'azienda, inventario di costituzione</li><li>3. Svolge una <b>ricerca</b> sui prodotti del Mediterraneo (<b>vino, amari e distillati, Gin, spezie, erbe, snack</b>) e sceglie una zona con cui avviare una collaborazione di approvvigionamento di detti prodotti.</li><li>4. Ipotizza quindi una collaborazione con quel Paese di cui racconta le particolarità nel powerpoint.</li><li>5. <b>Scriva</b> una <b>mail</b> nelle due lingue straniere per approvvigionamento e gestione delle merci ai prof dell'asse dei linguaggi e di SALA e CUCINA.</li><li>6. Inizia a costruire una <b>carta Beverage specifica (vino, Gin, amari, distillati)</b> del luogo del bacino del Mar Mediterraneo (per ogni studente diverso da cui il Bar si rifornisce)</li></ol>



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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:  
[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



7. Analizza i costi e determina il prezzo per un **evento di inaugurazione** del Bar utilizzando break even point.

8. Conclude la sua carta del Beverage (su word) che da lavoro singolo diventa collettivo, trasformandosi in **Carta del Beverage di tutto il Mediterraneo**, assemblando le carte di tutti gli studenti della classe.

9. Lo studente comunica entro il 4 aprile al docente di SALA e VENDITA su **quale Cocktail (Gin Tonic)** vuole lavorare in Laboratorio.

10. A metà aprile in Laboratorio SALA/BAR lo studente **realizza un cocktail (Gin Tonic) rappresentativo del suo BAR con un paniere in dato dal prof con prodotti tipici mediterranei e alimenti biologici e biologici plus, alimenti equi e solidali, prodotti da lotta alle mafie.**

Ogni ragazzo **controlla la Qualità ed etichettatura dei prodotti (fotografandola)** ed eventualmente attua tecniche per la gestione dei reclami.

Quindi **prepara un Gin Tonic Mediterraneo** e il prof di SALA con gli assistenti tecnici vota i cocktail vincitori attraverso le competenze.

A questo punto **fotografa** il suo cocktail e lo inserisce nel powerpoint-racconto descrivendo anche l'eco sostenibilità incontrata negli ingredienti e il processo di preparazione.

11. Prepara **carta dei vini amari e distillati del Mediterraneo** partendo dalla sua zona di indagine.

12. Inserisce i **racconti** dalle discipline nel powerpoint del suo bar :  
Prepara un **modulo google** di rilevazione della customer satisfaction per la visita alle località e per la performance

13. A fine maggio al Ristorante didattico (in base al consueto giorno di servizio) viene preparato e presentato da ogni allievo/a una **Gin box** con tutti i suoi ingredienti/prodotti; ogni alunno/a prepara il suo gin tonic (1 o più a seconda del numero dei docenti presenti) che dividerà poi per l'assaggio alla commissione. Vengono comunicati al Cdc i vincitori della prima fase;

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

**INSERIRE I SEGUENTI CONTENUTI DISCIPLINARI:**

**ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO + MATEMATICO**

**Sala:** si divide in 3 fasi

1. Creazione della carta Beverages del Mediterraneo
2. Creazione della Gin Box (ricerca dei prodotti necessari  
Ogni Gin Box dovrà contenere prodotti tipici del Mediterraneo:
  - ★ 1 gin
  - ★ 1 acqua tonica



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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:  
[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



- ★ 1 guarnizione
- ★ snack dolci o salati
- ★ gadget

### 3. Realizzazione Gin Tonic in laboratorio

#### **Cucina:**

- Ricette esclusive ed informazioni per conoscere la storia del gin
- Cosa mangiare con il gin tonic. (Menù con alimenti biologici e biologici plus, alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie)

#### **Alimentazione:**

- Principi nutritivi dei prodotti costituenti le carte (vini, amari e distillati) e le gin box.
- Qualità ed etichettatura.
- Biologico e biologici plus, alimenti equi e solidali, prodotti da lotta alle mafie.

#### **DTA:**

- Costituzione dell'azienda
- Inventario di costituzione
- Forma giuridica, tecniche elementari di analisi dei costi e determinazione del prezzo per un evento utilizzando break even point (da collegare a **Matematica**)

### **ASSE DEI LINGUAGGI**

#### **Italiano:**

- Letture da Braudel sul Mediterraneo "Cos'è il Mediterraneo? Mille cose insieme" (ne farete in classe un tema TIPOLOGIA B Esame di Stato)

#### **Inglese / Francese / Spagnolo:**

- Presentare la propria attività ristorativa in lingua e scrivere una mail di ordine di approvvigionamento e gestione delle merci
- CLIL: la presenza inglese/francese/spagnola nella storia del Mediterraneo
- **francese e spagnolo: UTILIZZARE SOLO COSTRUZIONI SEMPLICI DELLA FRASE E COORDINATE NELLA COMPILAZIONE DEL RECLAMO .**

### **ASSE STORICO SOCIALE**

#### **Religione:**

- I racconti del Mare da Braudel e i siti Unesco

#### **Storia:**



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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:

[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



- Braudel "Turismo di massa come nuova forma di invasione. Un grande mosaico in movimento (le migrazioni)."
- Unesco nel Mediterraneo. I siti Unesco a rischio scomparsa (in collaborazione con Scienze motorie, Religione e Arte)

**Arte e territorio:**

- Siti Unesco. Analizzare anche almeno un paio tra i 49 siti Unesco che rischiano di scomparire nel Mediterraneo collegati ai luoghi scelti per l'Uda diversi per ogni studente

**Scienze Motorie:**

- Le attività del mare e i 49 siti Unesco a rischio scomparsa (con Storia, Religione e Arte)

**BUON VIAGGIO NEL MARE NOSTRUM!**