



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



all. 22

CLASSI QUARTE CUCINA	SCHEDA UDA 4.3 MARE NOSTRUM
1. Titolo UdA	<p><b>MARE NOSTRUM - RISTORANTE NEL MARE MEDITERRANEO</b></p> <p><i>L'UdA è riferita a attività interna con risorse interne</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Docenti di asse: CUCINA, SALA, alimentazione, DTA</li><li>- Docenti di asse (altri insegnamenti): italiano, storia, inglese, spagnolo, francese, religione, scienze motorie, matematica, arte e territorio.</li><li>- POSSIBILI RISORSE ESTERNE Poggetti del Ristorante 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 4° degli studenti, collega i saperi di base di ciascuna disciplina per la <b>creazione di un ideale ristorante da parte del ragazzo</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. In 1° lo studente aveva sviluppato singolarmente abilità di comunicazione simulando un check in e costruzione di itinerari nel territorio simulando di essere un operatore enogastronomico, ampliate in 2° in attività di gruppo simulando di essere una agenzia di viaggi. In 3° si è specializzato sul km 0 inventando un menu' e un suo racconto e in seguito ha ampliato le conoscenze alla regione Toscana con un paniere di prodotti di carne e tipici toscani.</p> <p>Questa UDA è un'opportunità per imparare attraverso la cultura del mare a ideare e amministrare finalmente la propria impresa ristorativa, confrontandosi nei momenti di criticità, comprendendone le opportunità creative e le difficoltà gestionali anche incontrando realtà imprenditoriali del territorio.</p>
3. Destinatari	Alunni delle classi Quarte IPSAR: Cucina
4. Monte ore complessivo	metà Marzo (dopo i cdc) - fine aprile 80 h + PCTO



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

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



<p>5. Situazione/problema/ tema di riferimento dell'UdA</p>	<p>Lo studente ipotizza di <b>creare un ristorante di pesce in Italia</b> (descritto su sito internet da Gsuite insieme al menu' e al racconto interdisciplinare) e decide i prezzi per costruire una <b>carta del pescato specifica di un luogo del bacino del Mar Mediterraneo</b> - per ogni studente diverso - <b>da cui il ristorante si rifornisce</b>: a scelta tra i paesi che si affacciano sul Mediterraneo: Albania Algeria Bosnia ed Erzegovina Cipro Croazia Egitto Francia (Coste e Corsica) Gibilterra Grecia (costa e isole) Israele Italia (coste fuori Toscana e isole) Libano Libia Malta Marocco Montenegro Siria Slovenia Spagna (costa e isole) Tunisia Turchia. Ipotizza quindi una collaborazione con quel paese di cui racconta le particolarità insieme a quelle della località di mare dove ha scelto di posizionare la propria ideale impresa ristorativa.</p> <p>La carta del pescato di ogni diversa zona del Mediterraneo (su word) da lavoro singolo diventa collettivo trasformandosi in Carta del pescato di tutto il Mediterraneo.</p> <p>In seguito in Laboratorio cucina lo studente <b>realizza un piatto rappresentativo del suo ristorante con un paniere dato dal prof con prodotti tipici mediterranei e esempi di alimenti biologici e biologici plus, alimenti equi e solidali, prodotti da lotta alle mafie</b> (OGNI CLASSE HA LO STESSO PANIERE): <b>ogni ragazzo prepara un piatto di pesce mediterraneo e il prof di cucina vota i piatti vincitori attraverso le competenze</b>. A questo punto lo studente fotografa il suo piatto e lo inserisce nel sito internet racconto.</p> <p>Al Ristorante didattico poi un giorno per ogni QUARTA CUCINA (in base al consueto giorno di servizio) viene proposto il menu' scelto dal prof con i piatti vincitori.</p>
<p>6. Prodotto/Prodotti da realizzare</p>	<p>Carta del pescato del Mediterraneo (da singolo per zona a collettivo) per il ristorante da progettare. Sito internet del ristorante con racconti del Mediterraneo Menu' del Ristorante Piatto di pesce da paniere</p>
<p>7. Saperi essenziali e competenze target</p>	<p>- <i>Prerequisiti</i> Conoscenza dei saperi di base del servizio professionale in cucina, al ristorante.</p> <p>- <i>Nuclei di sapere che richiedono collaborazione pluridisciplinare:</i> Creatività e organizzazione. Conoscenza della tradizione e cultura del mare.</p> <p><b>Contenuti essenziali delle attività</b> <b>ASSE DEI LINGUAGGI</b> <b>Italiano:</b> Strumenti di pubblicità e comunicazione. Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico. Letture da Braudel 1985 sul Mediterraneo con tema argomentativo a fine aprile TIPOLOGIA B (Uguale per ogni 4° (qui il testo somministrato nel 2022</p> <p><a href="https://docs.google.com/document/d/1PpKqdplYaD99ilD84Ql5IEAKOVsRc9Ugh4/edit?usp=sharing">aDgLLNyMZhttps://docs.google.com/document/d/1PpKqdplYaD99ilD84Ql5IEAKOVsRc9Ugh4/edit?usp=sharing</a> ).</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.edu.it](http://www.isismattei.edu.it) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:  
[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



L'impaginazione della carta del pescato e la presentazione del progetto su internet (nome e stile di comunicazione del ristorante creato dallo studente) per **Competenza intermedia n° 2 area generale all. B** Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.

**Inglese / Francese / Spagnolo:** Presentare la propria attività ristorativa in lingua e scrivere una mail di ordine di approvvigionamento e gestione delle merci 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" e i siti Unesco (in collaborazione con Scienze motorie, Religione e Arte) e CATALOGO NAZIONALE DEI PAESAGGI RURALI STORICI

<https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14339> 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 e analizzare almeno un paio tra siti Unesco compresi ii 49 che rischiano di scomparire nel Mediterraneo collegati ai luoghi scelti per l'Uda diversi per ogni studente (esempio dalla rete: <https://geonue.com/mappa-siti-unesco/> e

[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:** le attività del mare e i siti Unesco (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**



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

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



#### **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:** Il pescato nel mare Mediterraneo: principi nutritivi. Qualità ed etichettatura. Conservazione dei prodotti ittici 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. **Alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie 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

**Laboratorio di enogastronomia:** il pescato nel mare Mediterraneo. 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 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

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) **QUI POSSIBILE INSERIRE PROGETTO RISTORANTE IL FARO e USCITA MERCATO DEL PESCE LIVORNO** 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.





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

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



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 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.*

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 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.*

Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti: quale dolce a fine pasto a base di pesce? per **COMPETENZA 5** *Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.*

Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.

Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente. per (insieme a DTA) **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*

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 insieme a DTA **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*

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 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*

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 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.*

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



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

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



*richiedono una modifica del proprio operato.*

**Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario 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.*

**Laboratorio di Sala e Vendita:** "Tra l'acqua e il vino"; Carta degli Oli e Carta dei Vini del Mediterraneo - 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 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*  
**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 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.*

**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 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.*

**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 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.*

**Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti: quale distillato con il dolce a fine pasto a base di pesce? per **COMPETENZA 5**** *Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.*

**Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente. per (insieme a DTA) **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*

**Tecniche di analisi commerciale. Strategie di comunicazione e strumenti di**



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

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16

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

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

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



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 insieme a DTA* **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

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 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

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 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.

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

Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario *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.

**Diritto e tecniche amministrative:** ipotizzare di avere un ristorante di pesce 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) 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. Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro. Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione *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



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

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



	<p>di regole condivise e <b>Competenza intermedia n° 11 area generale all. B</b> Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia e (insieme a Matematica) <b>Competenza intermedia n° 8 area generale all. B</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento. E per <b>COMPETENZA 2 all 2g</b> 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 e per <b>COMPETENZA 4 All 2g</b> 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. e <b>COMPETENZA 7 All 2g</b> 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 <b>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 9 ALL 2G</b> 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. <b>Tecniche di analisi gestionale budgetaria. Elementi di marketing operativo e di marketing strategico. Tecniche di benchmarking PER COMPETENZA 10 ALL 2G</b> 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. <b>Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario PER COMPETENZA 11 ALL 2G</b> 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.</p> <p><b>ASSE MATEMATICO</b> <b>MATEMATICA:</b> ricerca dei punti su piano cartesiano e disegnare funzioni di 1° e funzioni inverse (da collegare a DTA) per <b>Competenza intermedia n° 8 area generale all. B</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento e <b>Competenza intermedia n°12 area generale all. B</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.</p>
<b>9. Insegnamenti coinvolti</b>	<p>- Insegnamenti di riferimento e il relativo <b>monte ore</b> dedicato per la realizzazione dell'UdA:</p> <p>Italiano 14 h Francese 6 h Inglese 6 h Spagnolo 6 h</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.edu.it](http://www.isismattei.edu.it) – 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 Cucina 24 h + 6 performance Sala 8 h DTA 10 h</p>
10. Attività degli studenti	<p>- <i>Fasi da svolgere:</i> <b>Fasi da svolgere per lo studente CUCINA:</b> - Lo studente da metà marzo al 30 marzo segue le <b>lezioni</b> disciplinari relative all'Uda - Dalle conoscenze acquisite ipotizza di <b>creare un ristorante di pesce in Italia</b> (descritto su sito internet Sites di GSuite insieme al racconto interdisciplinare), scegliendone nome e forma giuridica: costituzione dell'azienda, inventario di costituzione - Svolge una <b>ricerca</b> sul pescato del Mediterraneo e sceglie una zona con cui avviare una collaborazione di approvvigionamento del pesce. Costruisce un menù ideale del suo ristorante. - Ipotizza quindi una collaborazione con quel paese di cui racconta le particolarità nel sito internet e scrive una <b>mail</b> nelle due lingue straniere per approvvigionamento e gestione delle merci ai prof dell'asse dei linguaggi e di Cucina. - Inizia a costruire su word una <b>carta del pescato specifica</b> del luogo del bacino del Mar Mediterraneo per ogni studente diverso da cui il ristorante si rifornisce - Analizza i costi e determina il prezzo per un <b>evento di inaugurazione</b> del ristorante utilizzando break even point - Conclude la sua carta del pescato (su word) che da lavoro singolo diventa collettivo trasformandosi in <b>Carta del pescato di tutto il Mediterraneo</b> assemblando le carte di tutti gli studenti della classe. - Lo studente comunica entro il 4 aprile al docente di Cucina su <b>quale pesce</b> vuole lavorare in Laboratorio. - A metà aprile in Laboratorio cucina lo studente <b>realizza un piatto rappresentativo del suo ristorante con un paniere</b> dato dal prof anche con esempi di <b>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): ogni ragazzo <b>controlla la Qualità ed etichettatura (fotografandola)</b> ed eventualmente attua tecniche per la gestione dei <b>reclami</b>. Quindi <b>prepara un piatto di pesce mediterraneo</b> e il prof di Cucina vota i piatti vincitori attraverso le competenze. A questo punto <b>fotografa</b> il suo piatto e lo inserisce nel sito internet racconto descrivendo anche l'eco sostenibilità incontrata negli ingredienti e il processo di preparazione.</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.edu.it](http://www.isismattei.edu.it) – 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>- Pensa e inventa un <b>dolce</b> ideale come fine pasto di pesce e lo inserisce nel sito internet comunicandolo anche al docente di cucina che ne sceglierà uno da proporre poi al Ristorante.</li><li>- Cerca meccanismi di fidelizzazione del cliente e strategie di <b>comunicazione</b> e pubblicità della Carta del pescato 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 oli e dei vini del Mediterraneo</b> partendo dalla sua zona di indagine.</li><li>- Inserisce i <b>racconti</b> dalle discipline nel sito internet del suo ristorante.</li><li>- Prepara un <b>modulo google</b> di rilevazione della customer satisfaction.</li><li>- A fine maggio al Ristorante didattico un giorno per ogni QUARTA CUCINA (in base al consueto giorno di servizio) viene preparato e presentato al Ristorante il menu' deciso dal prof di Cucina in base ai migliori piatti realizzati dal paniere.</li></ul> <p><b><u>LINGUE STRANIERE SE SECONDA LINGUA UTILIZZANO SOLO COSTRUZIONI PARATATTICHE NELLA COMPILAZIONE DEL RECLAMO .</u></b></p> <p><b>Fasi da svolgere per lo studente</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Modalità:</i> Simulazioni in laboratorio Cooperating learning Web quest Lavoro di gruppo</li></ul>
<b>11. Attività di accompagnamento dei docenti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <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</li><li>- <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</li><li>- <i>Materiali:</i> libro di testo, materiali forniti dai docenti, PC, tablet o smartphone, Internet, video</li><li>- <i>Spazi:</i> laboratori scolastici, aula, LIM, ristorante</li></ul>
<b>12. Prodotti /realizzazioni in esito</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Breve descrizione e modalità di documentazione e presentazione (anche a carattere multimediale):</i> Video delle performance realizzati dai docenti di sostegno per metacognizioni seguenti. Sito</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.edu.it](http://www.isismattei.edu.it) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:

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



<b>13. Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento</b>	<p>internet e carte realizzati dai ragazzi</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Variabili valutative chiave (evidenze) di prodotto e di processo e livelli previsti per la rubrica</i></li><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</b> sul Drive anche in modalità asincrona per la valutazione delle competenze da certificare relativa al loro asse in base alla griglia di valutazione proposta dalla Commissione Nuovi professionali (All. 10quater).</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 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>
--	---

<b>Scheda consegne per gli studenti</b>  <b>UDA 3</b>  <b>"MARE NOSTRUM"</b>	<b>Classi quarte</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Per sviluppare <b>COMPETENZE INTERMEDIE DEL 4° ANNO</b>: produrre il seguente <b>COMPITO AUTENTICO</b>:  <b>Fasi da svolgere per lo studente CUCINA:</b><ul style="list-style-type: none"><li>- dal 14 marzo alla prima settimana di aprile segue le <b>lezioni</b> disciplinari relative all'Uda</li><li>- Dalle conoscenze acquisite ipotizza di <b>creare un ristorante di pesce in Italia</b> (descritto su sito internet da Gsuite insieme al racconto interdisciplinare), scegliendone nome e forma giuridica: costituzione dell'azienda, inventario di costituzione</li><li>- Svolge una <b>ricerca</b> sul pescato del Mediterraneo e sceglie una zona con cui avviare una collaborazione di approvvigionamento del pesce e crea un menu' ideale.</li><li>- Ipotizza quindi una collaborazione con quel paese di cui racconta le particolarità nel sito internet e scrive una <b>mail</b> nelle due lingue straniere per approvvigionamento e gestione delle merci ai prof dell'asse dei linguaggi e di Cucina.</li><li>- Inizia a costruire su word una <b>carta del pescato specifica</b> del luogo del bacino del Mar Mediterraneo per ogni studente diverso da cui il ristorante si rifornisce</li><li>- Analizza i costi e determina il prezzo per un <b>evento di inaugurazione</b> del ristorante utilizzando break even point</li><li>- Conclude la sua carta del pescato (su word) che da lavoro singolo diventa collettivo trasformandosi in <b>Carta del pescato di tutto il Mediterraneo</b> assemblando le carte di tutti gli studenti della classe.</li><li>- Lo studente comunica entro il 4 aprile al docente di Cucina su <b>quale pesce</b> vuole lavorare in Laboratorio.</li></ul></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.edu.it](http://www.isismattei.edu.it) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:

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



- A metà aprile in Laboratorio cucina lo studente **realizza un piatto rappresentativo del suo ristorante con un paniere box** dato dal prof con **prodotti tipici mediterranei e alimenti biologici e biologici plus, alimenti equi e solidali, prodotti da lotta alle mafie** (OGNI CLASSE HA LO STESSO PANIERE): ogni ragazzo **controlla la Qualità ed etichettatura (fotografandola)** ed eventualmente attua tecniche per la gestione dei **reclami**. Quindi **prepara un piatto di pesce mediterraneo** e la commissione cucina vota i piatti vincitori attraverso le competenze. A questo punto **fotografa** il suo piatto e lo inserisce nel sito internet raccontando descrivendo anche l'eco sostenibilità incontrata negli ingredienti e il processo di preparazione.
- Pensa e inventa un **dolce** ideale come fine pasto di pesce e lo inserisce nel sito internet comunicandolo anche al docente di cucina che ne sceglierà uno da proporre poi al Ristorante.
- Cerca meccanismi di fidelizzazione del cliente e strategie di **comunicazione** e pubblicità della Carta del pescato e dei prodotti mediterranei e sostenibili con marketing strategico chiedendosi quale **distillato** offrire a fine pasto a base di pesce.
- Prepara **carta degli oli e dei vini del Mediterraneo** partendo dalla sua zona di indagine.
- Inserisce i **racconti** dalle discipline nel sito internet del suo ristorante:
- Prepara un **modulo google** di rilevazione della customer satisfaction.
- A fine maggio al Ristorante didattico un giorno per ogni QUARTA CUCINA (in base al consueto giorno di servizio) viene preparato e presentato al Ristorante il menu' deciso dal prof di Cucina in base ai migliori piatti della realizzati dal paniere.

#### INSERIRE I SEGUENTI CONTENUTI DISCIPLINARI:

##### ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO + MATEMATICO

**Cucina:** Il pescato e i prodotti tipici del Mediterraneo. Dinamiche del gusto e abbinamenti di sapori. L'approvvigionamento. L'ordine. Il controllo qualità. Il reclamo.

**Sala:** Olio e Vino del Mediterraneo. Dinamiche del gusto e abbinamenti di sapori. Tecniche di rilevazione della customer satisfaction.

**Alimentazione:** Principi nutritivi del pescato del Mediterraneo e dei prodotti tipici. 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?"





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

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



Mille cose insieme"

**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:** Braudel "Turismo di massa come nuova forma di invasione. Un grande mosaico in movimento (le migrazioni). CATALOGO NAZIONALE DEI PAESAGGI RURALI STORICI e I siti Unesco (in collaborazione con Scienze motorie, Religione e Arte)

**Arte e territorio:** Analizzare almeno un paio tra siti Unesco compresi ii 49 siti 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 siti Unesco (con Storia, Religione e Arte)

**BUON VIAGGIO NEL MARE NOSTRUM**