



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)



**Scheda  
consegne  
per  
studenti**

**gli**

**UDA 4.2**

**“ARCIPELA  
GO  
TOSCANO”**

### **Classi QUARTE CUCINA**

Per sviluppare **COMPETENZE INTERMEDIE DEL 4° ANNO**: produrre il seguente **COMPITO AUTENTICO**: alunni CUCINA

**SIMULAZIONE** DI UN EVENTO ENOGASTRONOMICO PER LA PROMOZIONE DEL TERRITORIO LEGATO A CULTURA DELL'OLIO E AL PESCATO DEL MARE TOSCANO E DELL' ARCIPELAGO TOSCANO

presentare:

a) Elaborazione di 1 Menù/Carta dei vini ideati insieme ai docenti con prodotti tipici dell'arcipelago toscano e ispirati alla ecosostenibilità e al Progetto Orto/Oliveta, in particolare:

-1 **Menù completo dell'evento** ispirato al territorio dell'Arcipelago Toscano ( tradotto nelle due lingue straniere) con metodi di preparazione, strumenti di lavoro e tempi.

- 1 **Carta del pescato**

- 1 **Carta dei vini**

- 1 **Carta degli Oli**

- **calcolo del contributo calorico**

b) presentazione di brochure e/o powerpoint- di un itinerario, materiale informativo cartaceo o multimediale delle risorse enogastronomiche e del territorio : a) da presentare all'evento b) dei contenuti disciplinari

c) progetto di un evento di destination marketing enogastronomico con pranzo o cena rivolto a un target (tour operator, turisti , associazioni , amministratori pubblici ecc)con calcolo dei costi e prezzo.

l'alunno dovrà compilare una scheda di progetto dell'evento con determinazione dei costi , dell' organizzazione necessaria e indicazione del target che contenga:

☐ location e caratteristiche del luogo

☐ numero partecipanti e modalità di invito

☐ programma dell'evento ( con menu ecc. interventi esperti o intrattenimento musicale o ...)

☐ personale necessario ,strumenti, strutture da noleggiare o presenti nella location



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><input checked="" type="checkbox"/> costi delle materie prime e delle scelte effettuate</p> <p><input type="checkbox"/> divisione tra costi diretti e indiretti , fissi e variabili dell'evento e determinazione del break even point ( se finanziato da ente pubblico a guadagno basso, se finanziato da quota di partecipazione determinare due prezzi possibili )e del prezzo con il metodo fullcosting</p> <p>A dicembre 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 classe realizzati dal paniere.</p>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- consegna scheda studente 15 OTTOBRE</li><li>- consegna lavori 10 dicembre</li><li>- performance prima del 15 dicembre</li></ul>

## CONTENUTI DISCIPLINARI

### AREA DI INDIRIZZO

**Cucina:** Il pescato e i prodotti tipici dell'arcipelago e delle coste toscane.. Dinamiche del gusto e abbinamenti di sapori. L'approvvigionamento. Tecniche di trattamento e conservazione

**Sala:** Olio e Vino dell'arcipelago Toscano . Dinamiche del gusto e abbinamenti di sapori. Carta dei vini ,degustazione e valutazione delle caratteristiche organolettiche e carta degli oli implementata.

### **Alimentazione:**

-il pesce azzurro e il pescato nel nostro mare, -principi nutritivi;-sostanze antinutrizionali: istamina e Trimetilammina - Applicazione delle procedure per la segnalazione delle non conformità; le caratteristiche organolettiche della raffinazione.

**DTA** :Gestione economica : costi diretti e indiretti , costi variabili e fissi, Break even analysis, organizzazione evento, prodotto destinazione e il marketing territoriale ( anticipo classe quinta) Ambito turistico Arcipelago toscano e sistemi economici specializzati

### AREA GENERALE

**Matematica** lettura dei grafici di funzioni elementari

**Italiano:** Leggere e creare racconti enogastronomici sul territorio , Il conte di Montecristo

**Arte e territorio:** siti di interesse artistico e storico, paesaggistico dell'Arcipelago Toscano.



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)



**Inglese / Francese / Spagnolo:** esposizione in lingua straniera di percorsi di valorizzazione della cucina legati a sostenibilità con l'elaborazione della ricetta completa di:

- a) parte introduttiva con cenni storici, tradizionali, locali e/o curiosità; ingredienti e loro quantità;
- b) preparazione e fasi di elaborazione del piatto;
- c) accompagnamenti (abbinamenti con vini – contorni – impiattamento )

**Religione:** i racconti del mare

**Storia:** personaggi e vicende storiche legate al territorio dell'Arcipelago Toscano : 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, Napoleone

**Scienze Motorie:** Gli sport acquatici presenti nell'arcipelago, I messaggeri del mare



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><b>Scheda consegne per studenti</b></p> <p><b>UDA 4.2</b></p> <p><b>“ARCIPELAGO TOSCANO”</b></p>	<p><b>Classi QUARTE SALA</b></p> <p>Per sviluppare <b>COMPETENZE INTERMEDIE DEL 4° ANNO</b>: produrre il seguente <b>COMPITO AUTENTICO</b>: alunni SALA</p> <p><b>SIMULAZIONE DI UN EVENTO ENOGASTRONOMICO PER LA PROMOZIONE DEL TERRITORIO LEGATO A CULTURA DELL’OLIO E AL PESCATO DEL MARE TOSCANO E DELL’ ARCIPELAGO TOSCANO</b></p> <p><b>presentare:</b></p> <p><b>a) Elaborazione di 1 Menù/Carta dei vini</b> ideati insieme ai docenti con prodotti tipici dell’arcipelago toscano e ispirati alla ecosostenibilità e al Progetto Orto/Oliveta, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-1 Menù per un aperitivo o degustazione ispirato al territorio dell’Arcipelago Toscano.</li><li>- 1 Carta del pescato</li><li>- 1 Carta dei vini Menù ( tradotto nelle due lingue straniere)</li></ul> <p>elaborare una proposta di vini con ispirazione ecosostenibile con ispirazione al pescato e all’olio dell’arcipelago toscano legata al menu’ di Cucina</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 Carta degli Oli</li><li>- calcolo del contributo calorico</li></ul> <p><b>b) presentazione di brochure e/o powerpoint-</b> di un itinerario, materiale informativo cartaceo o multimediale delle risorse enogastronomiche e del territorio :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) da presentare all’evento ( del gruppo classe)</li><li>b) dei contenuti disciplinari (individuale)</li></ul> <p><b>c) progetto di un evento di destination marketing enogastronomico con aperitivo o degustazione rivolto a un target (tour operator, turisti , associazioni , amministratori pubblici ecc) con calcolo dei costi e prezzo.</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.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'alunno dovrà compilare una scheda di progetto dell'evento con determinazione dei costi , dell' organizzazione necessaria e indicazione del target che contenga:**

- ☐ location e caratteristiche del luogo
- ☒ personale necessario ,strumenti, strutture da noleggiare o presenti nella location
- ☒ numero partecipanti e modalità di invito
- ☐ programma dell'evento ( con menu ecc. interventi esperti intrattenimento musicale o ...)
  - ☐ costi delle materie prime e delle scelte effettuate
  - ☐ divisione tra costi diretti e indiretti , fissi e variabili dell'evento e determinazione del break even point ( se finanziato da ente pubblico a guadagno basso, se finanziato da quota di partecipazione determinare due prezzi possibili )e del prezzo con il metodo fullcosting

A dicembre al Ristorante didattico un giorno per ogni QUARTA SALA (in base al consueto giorno di servizio)quando viene preparato e presentato al Ristorante il menu' deciso dal prof di Cucina in base ai migliori piatti della classe di cucina realizzati dal paniere, in quella occasione gli alunni della quarta sala abbinata al servizio illustreranno la carta dei vini e dell'oli.

- **consegna scheda studente 10 novembre**
- **consegna lavori 10 dicembre**

## CONTENUTI DISCIPLINARI

### AREA DI INDIRIZZO

**Cucina:** Il pescato e i prodotti tipici dell'arcipelago e delle coste toscane.. Dinamiche del gusto e abbinamenti di sapori. L'approvvigionamento. Tecniche di trattamento e conservazione

**Sala:** Olio e Vino dell'arcipelago Toscano . Dinamiche del gusto e abbinamenti di sapori. Carta dei vini ,degustazione e valutazione delle caratteristiche organolettiche e carta degli oli implementata.

### **Alimentazione:**

-il pesce azzurro e il pescato nel nostro mare, -principi nutritivi;-sostanze antinutrizionali: istamina e



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

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della  
Repubblica 16 Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F.  
80004040491 Sito: [www.isismattei.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)



Trimetilammina - Applicazione delle procedure per la segnalazione delle non conformità; le caratteristiche organolettiche della raffinazione.

**DTA** :Gestione economica : costi diretti e indiretti , costi variabili e fissi, Break even analysis, organizzazione evento, prodotto destinazione e il marketing territoriale ( anticipo classe quinta) Ambito turistico Arcipelago toscano e sistemi economici specializzati.

#### **AREA GENERALE**

**Matematica** :costruzione e lettura dei grafici di funzioni elementari

**Italiano**: Leggere e creare racconti enogastronomici sul territorio , Il conte di Montecristo

**Arte e territorio**: siti di interesse artistico e storico, paesaggistico dell'Arcipelago Toscano.

**Inglese / Francese / Spagnolo**: esposizione in lingua straniera di percorsi di valorizzazione della cucina legati a sostenibilità con l'elaborazione della ricetta completa di:

a) parte introduttiva con cenni storici, tradizionali, locali e/o curiosità;ingredienti e loro quantità;

b)preparazione e fasi di elaborazione del piatto;

c)accompagnamenti (abbinamenti con vini – contorni – impiattamento )

**Religione**: i racconti del mare

**Storia**: personaggi e vicende storiche legate al territorio dell'Arcipelago Toscano : 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, Napoleone

**Scienze Motorie**: Gli sport acquatici presenti nell'arcipelago, I messaggeri del mare.