



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 21 nuovo

| CLASSI QUARTE                   | VIAGGIO DENTRO L'ENOGASTRONOMIA DELL' ARCIPELAGO TOSCANO   |
|---------------------------------|--|
| <b>1. Titolo UdA</b>            | L'UdA è riferita a attività interna con solo risorse interne - Docenti di asse (insegnamenti principali): accoglienza, cucina e sala per la creazione delle performance - Docenti di asse (altri insegnamenti): italiano, storia, inglese, spagnolo, francese, religione, scienze motorie, matematica, scienze dell'alimentazione, arte e territorio, Diritto e tecniche amministrative  |
| <b>2. Contestualizzazione</b>   | La scelta della situazione dell'Uda (vedi punto 5), in relazione all'inizio del primo periodo didattico del quarto anno degli studenti, si basa sul consolidamento della competenza professionale di indirizzo in riferimento alla PROMOZIONE della cultura del territorio relativa all'ARCIPELAGO TOSCANO (di cui nel 2021 ricorre il venticinquesimo anno dalla nascita del Parco Nazionale), collegando i saperi di base e attivando la correlazione tra le informazioni acquisite sui prodotti, beni artistici e ambientali in relazione all'area professionale di riferimento. Questa UDA è un'opportunità per imparare a lavorare con il pubblico, confrontandosi nei momenti di criticità, comprendere le opportunità creative e le difficoltà gestionali di un ristorante o una impresa alberghiera e imparare a gestire la comunicazione con l'ospite e la sua soddisfazione. Allo stesso tempo agevola il rapporto positivo nel gruppo classe. |
| <b>3. Destinatari</b>           | Alunni delle classi QUARTE IPSAR: Cucina - Sala – Accoglienza  |
| <b>4. Monte ore complessivo</b> | metà ottobre - Fine dicembre 2021 - 7/8 settimane - 80 H totali  |



|  |   |
|--|---|
| <b>5. Situazione/problema/tema di riferimento dell'UdA</b> | <p>Proposta al Cdc da parte del gruppo classe di una</p> <p><b>SIMULAZIONE DI UN EVENTO ENOGASTRONOMICO PER LA PROMOZIONE DEL TERRITORIO LEGATO A CULTURA DELL'OLIO E AL PESCATO DEL MARE</b></p> <p><u>PROGETTO DI EVENTO DI DESTINATION MARKETING ENOGASTRONOMICO /MENÙ/CARTA DEL PESCATO/CARTA DEI VINI/CARTA DEGLI OLI ECOSOSTENIBILI DEDICATI AI PRODOTTI E ALLA CULTURA DELL'ARCIPELAGO TOSCANO</u> con attività tradizionali legate all'olivicoltura e alla pesca, mentre lo scorso anno era individuale e più legata ai borghi e all'entroterra e con maggiore intervento degli studenti come le competenze target del 4° anno prevedono (punto 7) compresa la promozione e la partecipazione a un evento (vedi competenza intermedia 8 e 11) in collaborazione con il territorio. Si basa sul consolidamento della competenza professionale di indirizzo e del suo sviluppo collaborativo in riferimento alla Sostenibilità, focus del percorso interdisciplinare di Ed. Civica, e del progetto Oliveta, collegando i saperi di base alla "ecosostenibilità" e attivando la correlazione tra le informazioni acquisite in relazione all'area professionale di riferimento per sviluppare tutte le competenze intermedie (tranne la 5 dolciaria che verrà sviluppata nel pentamestre in Uda 4.3 MARE NOSTRUM Ogni docente poi valuterà singolarmente le competenze relative al suo asse nelle proprie ore di lezione.</p> |
| <b>6. Prodotto/Prodotti da realizzare</b>                  | ORGANIZZAZIONE DI UN EVENTO PROMOZIONALE DI DESTINATION MARKETING LEGATO ALLA CULTURA DELL'OLIO E DEL MARE TOSCANO INDIRIZZATO A UN DETERMINATO TARGET con 1 Menù, una carta dei pesci dell'Arcipelago, una Carta dei vini dell'Arcipelago, una Carta degli Oli dell'Arcipelago e un itinerario ispirato alla cultura, ai luoghi e ai prodotti dell'arcipelago toscano, con giorno di lavoro in base al consueto giorno di servizio con brochure o powerpoint o sito web o pagina social descrittivi del racconto, calcolo dei costi e del prezzo.  |
| <b>7. Competenze target</b>                                | In riferimento all'Area di indirizzo: Competenze intermedie QUARTO anno D.M. 92/2018 da ALLEGATO 2G COMPETENZA 1: Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e  |



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE LICEALE  
TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA "E. MATTEI"  
57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI)

Via della Repubblica 16 Tel.0586792028 – Fax 0586760057

C.F. 80004040491 Sito: [www.isismattei.org](http://www.isismattei.org) –

E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC: [liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it).



servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo >>Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. 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. COMPETENZA 3: 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. >>Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità COMPETENZA 4: Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. >> Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. COMPETENZA 6: Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela. >> Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali >>Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura. COMPETENZA 7: Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato. COMPETENZA 8 Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale. OLIO + MARE ? >> Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità. >> Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale. >> Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'ecosostenibilità. COMPETENZA 9: Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale. >> Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale. >> Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti >> Tradurre i dati della customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato COMPETENZA 10: Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato. >> Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno >> Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione COMPETENZA 11: Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. >> Partecipare a



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).



eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione >> Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media >> Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio In riferimento all'Area Generale: Competenze intermedie quarto anno D.M. 92/2018 da ALLEGATO B COMPETENZA 1 Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore. ED. CIVICA, STORIA DIRITTO + AREA INDIRIZZO COMPETENZA 2: Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista. Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. ITALIANO COMPETENZA 3: Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. ED. CIVICA, STORIA DIRITTO + AREA INDIRIZZO COMPETENZA 4: Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati. ED. CIVICA, STORIA DIRITTO + AREA INDIRIZZO COMPETENZA 5: Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. LINGUECOMPETENZA 6: Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.

STORIA - ARTE E TERRITORIO - SCIENZE MOTORIE - RELIGIONE COMPETENZA 7: Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera. LINGUAGGI + INDIRIZZO COMPETENZA 8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale. MATEMATICA COMPETENZA 9 Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato. SCIENZE MOTORIE COMPETENZA 10: Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE MATEMATICA + AREA DI INDIRIZZO COMPETENZA 11: Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona, dell'ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell'area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto. DTA+ SCIENZA ALIMENTAZIONE + AREA INDIRIZZO COMPETENZA 12: Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse



|                            |   |
|----------------------------|---|
|                            | culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche. MATEMATICA   |
| <b>. Saperi essenziali</b> | <p>- Prerequisiti Conoscenza dei saperi di base del servizio professionale in cucina, al ristorante, al bar o nell'accoglienza ricettiva (a seconda dell'indirizzo).</p> <p>- Nuclei di sapere che richiedono collaborazione pluridisciplinare: Creatività , organizzazione aziendale e contabilità dei costi. Conoscenza della tradizione e cultura dell'arcipelago toscano Conoscenza della Ecosostenibilità e di Agenda 2030 . Il bene comune Il turismo ecosostenibile</p> <p><b>CONTENUTI DISCIPLINARI</b></p> <p><b><u>AREA DI INDIRIZZO</u></b></p> <p><b>Cucina:</b> 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</p> <p><b>Sala:</b> 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.</p> <p><b>Alimentazione:</b></p> <p>-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.</p> <p><b>Accoglienza</b></p> <p>La prenotazione dei traghetti; la Carta Europea per il Turismo Sostenibile; I Luoghi da visitare: Parco Nazionale Arcipelago Toscano.<a href="http://islepark.it/">islepark.it/</a>; Viaggiare nell'arcipelago alla scoperta dei prodotti e della cultura del mare toscano. Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo - la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale. OLIO + MARE - front office management e turismo/ristorazione ecosostenibili - ETICHETTE ORTO - OLIOTOSCANAIGP.IT - Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità.</p> <p><b>DTA :</b> 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</p> <p><b>Tecniche di comunicazione (ATU):</b></p> <p>- La comunicazione social - Comunicare le bellezze del territorio per la fidelizzazione del cliente la Carta Europea per il Turismo Sostenibile - Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica</p> |





integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale. OLIO + MARE - Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilit

#### **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.

**Inglese / Francese / Spagnolo:** esposizione in lingua straniera di percorsi di valorizzazione del territorio ( itinerari e pacchetti turistici per indirizzo accoglienza) e 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

#### **9. Insegnamenti coinvolti**

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

DECIDERE DETTAGLIO ORE IN CDC INDICATIVAMENTE:

Italiano 8 h Francese 6 h Inglese 6 hSpagnolo 6 h Storia 6 h Matematica 3h  
Scienze Motorie 6 h Religione 2 h Alimentazione 6 h Arte e territorio 6 h Tecniche di comunicazione 8h Accoglienza 14 h + 6 performance Sala 14 h (in Eno 8) + 6 performance Cucina 14 h (in Sv 8) + 6 performance

- Fasi da svolgere: Fasi da svolgere per il compito autentico

STUDENTI DI SALA E DI CUCINA: ● Creare in gruppo una Carta degli oli e una Carta dei vini dell'arcipelago toscano ● elaborare in gruppo una proposta di vini con ispirazione ecosostenibile on ispirazione al pescato e all'olio dell'arcipelago toscano legata al menu' di Cucina ● calcolare il contributo calorico ● realizzare



|  |  |
|--|--|
| <b>10. Attività degli studenti</b>   | <p>una brochure o presentazione • 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</p> <p>STUDENTI DI ACCOGLIENZA: • elaborare una proposta di itinerari nell'arcipelago toscano con ispirazione ecosostenibile con tutte le info per prenotazione dei traghetti da presentare all'evento simulato agli operatori • Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale: OLIO + MARE osservando la Carta Europea per il Turismo Sostenibile e calcolo dei costi e del prezzo • Ideare le ETICHETTE ORTO OLIVETA • Ideare Brochure per evento a fine dicembre comunicando con ENO e SV • Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità per partecipare a MASTEROIL che promuove l'uso dell'olio EVO come strategia per valorizzare gli avanzi e quei prodotti di cucina che solitamente vengono gettati o che vengono scartati ancor prima della vendita. • Creazione di SITO WEB da abbinare a CAMPAGNA SOCIAL con raccolta prodotti ATU, ENO e SV •</p> <p>Ogni docente poi valuterà singolarmente le competenze relative al suo asse nelle proprie ore di lezione</p> |
|  | <p>- Modalità: Simulazioni in laboratorio Cooperating learning Lavoro di gruppo- Attività didattiche e di supporto con le metodologie previste: Lezione frontale: visione dei video e scelta dei prodotti/luoghi Lavoro di gruppo ed individuale a scuola ed a casa Imparare facendo: realizzazione della performance live sulla base delle scelte Scaffolding Dibattito: riflettere sull'esperienza Feedback Autovalutazione</p>  |
| <b>11. Attività di accompagnamento dei docenti</b>                                       | <p>- Processi cognitivi principali associati alle attività degli studenti e da supportare da parte dei docenti e/ tutor: Consapevolezza, percezione, intuizione, pensiero, memoria, attenzione, conoscenza, riconoscimento, abilità, comprensione - Materiali: libro di testo, materiali forniti dai docenti, PC, tablet o smartphone, Internet, video - Spazi: laboratori scolastici, aula, hall della scuola, LIM, ristorante, bar, Oliveta, orto, - Uscite didattiche</p>   |
| <b>12. Prodotti /realizzazioni in esito</b>  | <p>- Breve descrizione e modalità di documentazione e presentazione (anche a carattere multimediale):</p> <p>- DOCUMENTAZIONE PER LA SIMULAZIONE DELL' EVENTO DEL TERRITORIO LEGATO A CULTURA DELL'OLIO E DEL MARE TOSCANO E VIDEO DELLA PERFORMANCE ( ITINERARI E PACCHETTI TURISTICI per indirizzo accoglienza) (Scheda di organizzazione con costi e prezzi, 1 Menù, una Carta del pescato, una Carta dei vini, una Carta degli Oli e un itinerario ispirati alla cultura, ai luoghi e ai prodotti dell'arcipelago toscano con brochure o powerpoint o sito web o pagina social descrittivi del racconto, pacchetti turistici)</p>  |
| <b>13. Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento</b> | <p>- Variabili valutative chiave attraverso griglie di osservazione (evidenze) di prodotto e di processo e livelli previsti per la rubrica Per la valutazione della performance individuale, gli insegnanti di ogni asse effettueranno sul Drive le valutazioni relative alle loro materie secondo la griglia in uso dalla Commissione Nuovi Professionali (allegato 10bis e All 10ter) Per l'autovalutazione, gli alunni compileranno la scheda con il docente coordinatore o del Tutor; l'autovalutazione</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).



ha lo scopo di evidenziare gli aspetti positivi e negativi del progetto e dell'esperienza (allegato 11 e 11bis)

- Peso dell'UdA in termini di voti: viene deciso da ogni disciplina individualmente da ogni singolo docente sulla base del monte ore