



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>CLASSI TERZE CUCINA,SALA,</b>	<b>SCHEDA UDA 3 MATTEI ECOSTENIBILE</b>
<b>1. . Titolo UdA</b>	<p><b>SIMULAZIONE DI UN EVENTO ENOGASTRONOMICO CHE PREVEDE LA REALIZZAZIONE DI UN PRANZO CON ELABORAZIONE DI UNA PRESENTAZIONE DEI CONTENUTI DISCIPLINARI MULTIMEDIALE CON ATTENZIONE ALLA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E ALLA CULTURA DELL'OLIO</b></p> <p><b>PRODOTTO:</b> <u>Elaborazione di 1 Menù vegetariano/Carta dei vini ideati insieme al docente con prodotti tipici a km 0 (all'interno di una zona turistica) di stagione ispirati alla ecosostenibilità e al Progetto Orto/Oliveta( per la durata del progetto): tenendo conto della normativa igienico sanitaria, della provenienza (con considerazioni sulla religione) con <u>giorno di lavoro</u> (preparazione e servizio) con etichette e <u>presentazione di brochure e/o powerpoint, calcolo della spesa e del prezzo a persona con metodo del fattore</u></u></p> <p>L'UdA è riferita a attività interna con solo risorse interne</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Docenti di asse (insegnamenti principali): cucina, sala, diritto e tecniche amministrative</li><li>- Docenti di asse (altri insegnamenti): italiano, storia, inglese, spagnolo, francese, religione, scienze motorie, matematica, scienze dell'alimentazione, arte e territorio</li></ul>
<b>2. Contestualizzazione</b>	<p>La scelta della situazione dell'Uda (vedi punto 5), in relazione al primo periodo didattico del triennio degli studenti, si basa sul consolidamento della competenza professionale di indirizzo in riferimento alla cultura del territorio toscano legata all'olio e alla sostenibilità ambientale. L'Uda dunque collega i saperi di base e attiva la correlazione tra le informazioni acquisite sui beni ambientali all'area professionale di riferimento e la gestione ecosostenibile dell'azienda ristorativa. Il focus dell'Uda rispetto agli assi culturali e ai profili di indirizzo è centrato in particolare sulla sostenibilità ,lotta allo spreco e cultura dell'olio che rappresenta una eccellenza toscana. 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 .</p>
<b>3. Destinatari</b>	Alunni delle classi Terze IPSAR indirizzi di sala e cucina
<b>4. Monte ore complessivo</b>	30 marzo – 15 maggio - 6 settimane – circa 110 H totali + performance



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA

“E. MATTEI”

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica  
16 Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491

Sito: [www.isismattei.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>5.</b> <b>Situazione/problem a/tema di riferimento dell’UdA</b></p>	<p>Previa una ricerca del ragazzo sul territorio e sulle caratteristiche della coltivazione dell’Ulivo che racconterà in una presentazione multimediale, creerà un menu vegetariano o una degustazione . In Laboratorio realizzerà un prodotto da un paniere dato e realizzerà una Carta dei Vini e Oli della Toscana, con etichette. Completerà il lavoro con il calcolo della spesa e calcolando il prezzo con il metodo del fattore.</p> <p>In seguito al Ristorante didattico in base al consueto giorno di servizio la classe presenterà un menu o degustazione realizzati con le ricette dei ragazzi con le materie prime di un paniere dato dal docente .</p>
<p><b>6.</b> <b>Prodotto/Prodotti da realizzare</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elaborazione di un menù vegetariano con ispirazione Ecosostenibile rappresentativo del territorio toscano.</li><li>• Realizzare un piatto del proprio menu durante le ore di laboratorio (fotografarlo e inserirlo nella presentazione) (Cucina)</li><li>• realizzare un breve powerpoint o brochure contenente i vari saperi interdisciplinari collegati alla realizzazione del menu</li><li>• Carta degli OLI e/o VINI (sala)</li><li>• Calcolo della spesa del menu creato e calcolo prezzo a persona con il metodo del fattore.</li></ul>
<p><b>7. Saperi essenziali per Competenze target</b></p>	<p>Conoscenza dei saperi di base del servizio professionale in cucina, al ristorante. Tecniche per ridurre lo spreco.</p> <p>- Nuclei di sapere che richiedono collaborazione pluridisciplinare: Creatività e organizzazione. Conoscenza della tradizione e cultura toscana legata alla produzione agricola.</p> <p>Contenuti essenziali delle attività</p> <p><b>ASSE DEI LINGUAGGI</b></p> <p><b>Italiano:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- l’autonarrazione</li><li>- utilizzo dei lessici specifici</li><li>- il rispetto e la valorizzazione del patrimonio culturale</li></ul> <p><b>Francese/ Inglese/ Spagnolo</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)

- Goal Agenda 2030
- esposizione di percorsi di valorizzazione della cucina legati a sostenibilità
  - a) parte introduttiva con cenni storici, tradizionali, locali e/o curiosità;
  - b) presentazione del menu in lingua straniera

### **ASSE STORICO SOCIALE**

#### **Storia:**

- letture dal volume 3 Montanari
- tipica cucina contadina medievale con prodotti degli orti e dei boschi

#### **Arte e territorio:**

- il patrimonio naturale del Territorio ,il paesaggio Toscano
- la rappresentazione del paesaggio agrario nella pittura dei Macchiaioli

#### **Scienze Motorie**

- uscita per passeggiata sportiva all'aperto
- ruolo del paesaggio sul benessere psicofisico : attività fisica dolce all'aperto

#### **Educazione civica:**

produzione e consumo ecosostenibili: Gas, distretti ecosostenibili,  
riduzione degli sprechi, riuso e riciclo, , esempi applicabili ai cittadini e alle  
aziende ristorative.

### **ASSE MATEMATICO**

#### **Matematica**

- Misura e misurazione (errori, grandezze, equivalenze)

#### **COMPETENZE**

##### **ASSE LINGUAGGI:**

per Competenza intermedia n° 2 all. B Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.

Per Competenza intermedia n° 6 all. B Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili



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)



sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento e

Competenza intermedia n° 5 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.

Competenza intermedia n°7 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°4 all. B Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale.

Competenza intermedia n° 6 area generale all. B linee guida 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

Competenza intermedia n° 6 area generale all. 2G linee guida Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.

#### ASSE STORICO SOCIALE

Per Competenza intermedia n° 6 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

Competenza intermedia n° 3 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

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

Competenza intermedia 9 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

Competenza intermedia n° 6 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

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)



#### ASSE MATEMATICO

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

Competenza intermedia n° 10 all. B Applicare i 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

#### . ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

Competenza intermedia n° 11 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 e per Competenza intermedia n°1 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 e Competenza intermedia n° 10 all. B linee guida Applicare i 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°3 all. 2g Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali

Competenza intermedia n°1 all. 2g dm 92 del 2018 Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi

Competenza intermedia n°2 all. 2g dm 92 del 2018 Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di

Competenza intermedia n° 4 all. 2g dm 92 del 2018 Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati

Competenza intermedia n° 5 all. 2g dm 92 del 2018 Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti

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>strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato. Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione; Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti. Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti</p> <p>Competenza intermedia n° 6 all. 2g dm 92 del 2018 Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato</p> <p>-Competenza intermedia n° 7 all. 2g dm 92 del 2018 Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti</p> <p>-Competenza intermedia n°8 all. 2g dm 92 del 2018 Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio</p> <p>Competenza intermedia n° 9 all. 2g dm 92 del 2018 Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato. Normativa di settore. Software applicativi. e l'abilità Utilizzare software gestionali.</p> <p>-Competenza intermedia n° 10 all. 2g dm 92 del 2018 Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.</p> <p>Competenza intermedia n° 11 all. 2g dm 92 del 2018 Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati</p>
<b>9. Insegnamenti coinvolti</b>	- Insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione a cura del CDC come indicazione: Italiano 10 h Francese 8 h Inglese 8 h Spagnolo 8 h Storia 10 h Matematica 8h Scienze Motorie 8 h Religione 3 h Alimentazione 10 h Arte e territorio 5 h Cucina 20 h + 6 performance Sala 12h + 6 performance DTA 10 h
<b>10. Attività dei docenti e degli studenti</b>	Modalità: Simulazioni in laboratorio Cooperating learning Flipped Classroom WEB Quest Ricerca azione



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>Fasi da svolgere per i docenti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Il coordinatore spiega dettagliatamente le consegne della scheda studente</li><li>- tutti i docenti svolgono lezioni partecipate sul territorio toscano secondo il monte</li></ul> <p>Fasi da svolgere per gli studenti :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-seguire le lezioni</li><li>• elaborare un menù vegetariano con ispirazione Ecosostenibile rappresentativo del territorio toscano</li><li>• Realizzare un piatto del proprio menu durante le ore di laboratorio (fotografarlo e inserirlo nella presentazione) (cucina)</li><li>• Carta degli OLI e/o VINI (sala)</li><li>• realizzare un breve powerpoint o brochure contenente i vari saperi interdisciplinari collegati alla realizzazione del menu</li><li>• Calcolo della spesa del menu creato e calcolo prezzo a persona con il metodo del fattore.</li></ul>
<b>11. Attività di accompagnamento dei docenti</b>	<p>- 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 - 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</p>
<b>12. Prodotti /realizzazioni in esito</b>	<p>- documentazione delle attività e presentazione multimediale , eventuali video delle performance realizzati dai docenti di sostegno per metacognizioni successive.</p>
<b>13. Criteri per la valutazione e la certificazione dei</b>	<p>- Ogni docente poi valuterà singolarmente le competenze relative al suo asse nelle proprie ore di lezione. Per la certificazione delle competenze raggiunte, i docenti quindi compileranno la griglia di valutazione per ambiti e per competenze professionali DA CERTIFICARE A FINE TRIENNIO e nel caso del non raggiungimento delle stesse si segna "livello INIZIALE - D". Per l'autovalutazione, gli alunni compileranno dopo la consegna la scheda con il docente 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.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>risultati di apprendimento</b>	di	ha lo scopo di evidenziare gli aspetti positivi e negativi del progetto e dell'esperienza. - Peso dell'UdA in termini di voti: viene deciso da ogni disciplina individualmente da ogni singolo docente sulla base del monte ore dedicato
-----------------------------------	----	--