



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)

CLASSI TERZE CUCINA,SALA, ACCOGLIENZA	SCHEDA UDA 3 RACCONTI DI TOSCANA
1. . Titolo UdA	<p>RACCONTI DI TOSCANA: <b>SIMULAZIONE DI UN EVENTO/TOUR ENOGASTRONOMICO CHE VALORIZZI LE RISORSE TOSCANE E RACCONTI LE TRADIZIONI E LE TIPICITÀ TOSCANE INDIRIZZATO A UN TARGET TURISTICO SCELTO DALL'ALUNNO PRESENTANDO ANCHE I DOCUMENTI RELATIVI ALLA COMPRAVENDITA</b></p> <p>Cucina: realizzazione da parte dello studente di un menu' turistico</p> <p>sala: realizzazione di una degustazione</p> <p>accoglienza realizzazione di un tour enogastronomico</p> <p>con prodotti tipici toscani adatto a un target turistico con compilazione di lettera d'ordine e fattura,più racconto in powerpoint per immagini e frasi chiavi e creazione di una brochure con tutti i dettagli ( prevedere testi anche nelle lingue straniere studiate) Prevista performance con paniere scelto dai docenti per sala e vendita, cucina</p> <p>e simulazione in laboratorio con materiali preparati dall'insegnante per accoglienza.</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>
2. Contestualizzazione	<p>La scelta della situazione dell'Uda (vedi punto 5), in relazione all'inizio del secondo periodo didattico del triennio degli studenti, si basa sul consolidamento della competenza professionale di indirizzo in riferimento alla cultura del territorio toscano fuori dalla provincia di Livorno, all'interno dei nuovi AMBITI TURISTICI convenzionati dalla Regione Toscana con la legge regionale n.24 del 18/05/2018 (che ha integrato il Testo Unico in materia di turismo, con la definizione degli Ambiti territoriali omogenei, come strumento ottimale di organizzazione turistica). <a href="https://www.regione.toscana.it/-/ambiti-turistici-omogenei">https://www.regione.toscana.it/-/ambiti-turistici-omogenei</a> L'Uda dunque collega i saperi di base e attiva la correlazione tra le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali all'area professionale di riferimento e la gestione del ciclo della compravendita. Il focus dell'Uda rispetto agli assi culturali e ai profili di indirizzo è</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)



	centrato in particolare sul racconto delle tradizioni e eccellenze toscane. 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 compresa la fase di ordini e pagamento e imparare a gestire la comunicazione con l'ospite e la sua soddisfazione. Si raccomanda per diversificare le Uda di ogni ragazzo di scegliere diversi ambiti per coprire più territorio toscano.
<b>3. Destinatari</b>	Alunni delle classi Terze IPSAR
<b>4. Monte ore complessivo</b>	30 marzo – 15 maggio - 6 settimane – circa 110 H totali + performance
<b>5. Situazione/problem a/tema di riferimento dell'UdA</b>	<p>Previa una ricerca del ragazzo sull'ambito/o più ambiti turistici che racconterà in una presentazione multimediale, creerà un menu o una degustazione(coerente con il target) e realizzerà in Laboratorio un prodotto da un paniere dato. Completerà il lavoro con il calcolo della spesa e redigendo il relativo ordine e la fattura dell'evento.</p> <p>In seguito al Ristorante didattico in base al consueto giorno di servizio la classe presenterà un menu o degustazione realizzati con prodotti tipici toscani ispirati ai racconti del territorio di storia e arte con le materie prime di un paniere dato dal docente con la presentazione di un powerpoint racconto ad immagini e frasi chiave creato assemblando le presentazioni individuali insieme alla Carta dei Vini e Oli della Toscana oppure consegnando una brochure.</p> <p>Il compito di realtà per l'indirizzo accoglienza sarà svolto in laboratorio off-line di informatica con materiali assegnati dall'insegnante e ogni alunno realizzerà degli itinerari esperienziali sull'enogastronomia,</p>
<b>6. Prodotto/Prodotti da realizzare</b>	<p><b>SIMULAZIONE DI UN EVENTO/TOUR ENOGASTRONOMICO CHE VALORIZZI LE RISORSE TOSCANE E RACCONTI LE TRADIZIONI E LE TIPICITÀ TOSCANE INDIRIZZATO A UN TARGET TURISTICO SCELTO DALL'ALUNNO PRESENTANDO ANCHE I DOCUMENTI RELATIVI ALLA COMPRAVENDITA</b></p> <p>In particolare l'alunno di cucina approfondirà il menu' , quello dell'indirizzo Sala e vendita una degustazione e per l'indirizzo ATU un itinerario turistico e la sua promozione.</p> <p><b>Alunni cucina:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Creazione di un menu</b> che valorizzi i prodotti e le tradizioni toscane(inserendo anche dei prodotti certificati), tenendo conto della normativa igienico sanitaria, della provenienza (con considerazioni sulla religione) con <u>giorno di lavoro</u> (preparazione e servizio) con etichette</li><li>- Lavoro in laboratorio singolo simulato , che diventa di gruppo nella realizzazione <b>(performance) in Sala e in cucina di un piatto /degustazione</b> con ingredienti di</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)



- un paniere assegnato dal docente
- **realizzazione di un powerpoint** del racconto( prevedere testi anche nelle lingue straniere studiate) e eventuale brochure.
- presentazione dei documenti** relativi alla lettera di ordine ( con precedente calcolo della spesa e del prezzo del menu con il metodo del fattore), fattura e pagamento dell'evento a una agenzia di viaggi.
- presentazione Carta dei Vini** da elaborare a scelta dello studente con **carta dei distillati e amari**

**Alunni SALA E VENDITA:**

- **Creazione di una degustazione** che valorizzi i prodotti e le tradizioni toscane(inserendo anche dei prodotti certificati), tenendo conto della normativa igienico sanitaria, della provenienza (con considerazioni sulla religione) con giorno di lavoro (preparazione e servizio) con etichette
- Lavoro in laboratorio singolo simulato , che diventa di gruppo nella realizzazione (**performance**) **in Sala e in cucina di una degustazione** con ingredienti di un paniere assegnato dal docente
- **realizzazione di un powerpoint** del racconto( prevedere testi anche nelle lingue straniere studiate) e eventuale brochure.
- presentazione dei documenti** relativi alla lettera di ordine ( con precedente calcolo della spesa e del prezzo dell' con il metodo del fattore), fattura e pagamento dell'evento a una agenzia di viaggi.
- presentazione Carta dei Vini** da elaborare a scelta dello studente e **carta dei distillati e amari**

**Alunni ACCOGLIENZA TURISTICA:**

- **Creazione di un pacchetto turistico enogastronomico** che valorizzi i prodotti e le tradizioni toscane, tenendo conto della normativa e inserendo un evento enogastronomico.
- **realizzazione di un powerpoint** per la presentazione del pacchetto( prevedere testi anche nelle lingue straniere studiate)
- Lavoro in laboratorio singolo simulato (**performance**) **sulla creazione di un**



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>itinerario indirizzato a un target</b> assegnato dal docente relativo al <u>segmento turistico esperienziale</u> simulando la proposta di un albergo a un cliente con l'aiuto di documentazione fornita dal docente offline.</p> <p><b>-presentazione dei documenti</b> relativi alla fattura e pagamento dell'evento a una agenzia di viaggi ( Tour opertor)</p>
<b>7. Saperi essenziali per Competenze target</b>	<p>Conoscenza dei saperi di base del servizio professionale in cucina, al ristorante. Tecniche per ridurre lo spreco. (dato da uda 3.2) - Nuclei di sapere che richiedono collaborazione pluridisciplinare: Creatività e organizzazione. Conoscenza della tradizione e cultura toscana. – conoscenza del ciclo e documenti della compravendita.</p> <p>Contenuti essenziali delle attività ASSE DEI LINGUAGGI ITALIANO: La letteratura toscana come fonte storica per la creatività culinaria (esempio dal libro: Il paese di Bengodi di Boccaccio) per creare racconti enogastronomici e sul territorio per permettere al cliente di sentirsi più coinvolto e di capire l'unicità del prodotto e la cultura del luogo, suscitandone la curiosità. Gig saw sui racconti di Boccaccio ambientati in Toscana.</p> <p>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.</p> <p>E 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. –</p> <p>LINGUE STRANIERE 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 e</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)



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.

- Inglese la traduzione del menù e CLIL I MEDICI (esempio dalla rete: <https://aefirenze.it/en/blog/314-blog-eng/florentine-women/1617-catherine-de-medici>)

- Francese la traduzione del menù e CLIL I MEDICI (esempio dalla rete: <https://italopolis.italieaparis.net/articles/catherine-de-medici-%3A-de-la-fourchette-aux-lames-saignantes-448/>)

- Spagnolo: la traduzione del menù e CLIL I MEDICI (esempio dalla rete: <https://foodandwineespanol.com/catalina-de-medici-y-la-historia-de-como-revoluciono-el-mundo-de-la-cocina/>)

LINGUE STRANIERE / ITALIANO: 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 deciclo 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

STORIA ARTE RELIGIONE

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



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)



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

- RELIGIONE:

l'origine religiosa delle pietanze nel menù, i borghi della Toscana (esempio dalla rete: <https://www.visittuscany.com/it/itinerari/via-francigena-toscana/> )

- STORIA:

Il caso della famiglia Medici e della cucina toscana in Francia. (esempio dalla rete: <https://www.taccuinigastrosoci.it/ita/news/contemporanea/cucina-regionale/TOSCANA-essenze.html> Il Territorio toscano come fonte storica per la creatività culinaria (esempio dalla rete: <https://www.tuscanypeople.com/intoscana/borghi-toscani/>): Gli ambiti turistici. ASSEGNARE DIVERSI LUOGHI A DIVERSI STUDENTI

- ARTE E TERRITORIO:

Gli ambiti turistici - Florentine Madonnas; L'arte toscana come fonte storica per la creatività culinaria (esempio dalla rete: <https://www.ilforchettiere.it/libri-cucina-storia-la-tavola-del-pontormo/> ) e "Uffizi da mangiare" <https://www.firenzetoday.it/social/dipinti-uffizi-arte-cucina-ricette.html>

SCIENZE MOTORIE

: gli itinerari del territorio e le attività per il benessere: le terme (esempio dalla rete: <https://siviaggia.it/idee-di-viaggio/terme-toscana/202443/> ) 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 e 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

— ASSE MATEMATICO

- MATEMATICA:

La tabella calorica del menù, leggere le etichette alimentari e creare CON UN FOGLIO EXCEL la fattura, realizzazione di grafici del costo e del ricavo di vendita con rappresentazione di retta e aree di convenienza per

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 e da correlare con DTA per





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)



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

- DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE:

Regione Toscana e Gli ambiti turistici - Ipotizzare il target turistico del menu'. Come fare un ordine compravendita e fatturazione;

per 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 di cui le conoscenze sono Tecniche di base della gestione budgetaria. Tecniche di promozione e vendita. Tecniche di segmentazione della clientela.

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE:

Infografica brochure - Le calorie dei singoli piatti realizzati e il controllo dei prodotti ordinati con lettura delle etichette per Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio, Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza Leggere e interpretare le etichette alimentari (abilità intermedie per 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. - Laboratorio di enogastronomia: Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti (anche da forno) Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.c.) dagli ambiti turistici: lavoro singolo per zone che poi va a comporre il menu' toscano della classe. Esempio dalla rete: <https://tuttatoscana.net/storia-e-microstoria-2/piatti-tipici-toscani/> -

LABORATORIO DI SALA E VENDITA:

Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti - Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.) ASSEGNARE DIVERSI LUOGHI A DIVERSI STUDENTI dagli ambiti turistici: lavoro singolo per zone che poi va a comporre la carta della

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)



classe con CARTA OLI e VINO di tutta la Toscana con ampliamento OLIOTECA e carta degli Oli Toscani e Carta dei Vini Toscani. Esempio dalla rete: <http://www.assovini.it/italia/toscana/item/94-i-vini-della-regione-toscana> NOTA BENE: CON QUESTE CONOSCENZE CUCINA E SALA SVILUPPANO TUTTE LE 11 COMPETENZE DA CERTIFICARE A FINE TRIENNIO SECONDO MODELLO MIUR livello iniziale (se non raggiunte) o livello base - intermedio – avanzato

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. >> NOTA BENE: la differenza con il biennio è che lo studente passa da una attività secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione ad attività che lui ritiene adeguate ai diversi contesti produttivi: quindi lo studente in questa UDA ipotizza un target turistico specifico per cui elaborare un menu'.

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 qualità. >> NOTA BENE nel biennio si è lavorato in in contesti strutturati e noti, mentre nel triennio rispettando parametri di qualità e iniziare a comprendere come Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento (abilità proprio della competenza 2): questo è possibile con un paniere dato dal prof tre settimane prima, realizzato una settimana dopo e nella settimana seguente simularne l'ordine e le successive fasi dato che con DTA ne è stata svolta la fase teorica.

Competenza intermedia n°3 all. 2g dm 92 del 2018 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. >> NOTA BENE: lo studente ha l'HACCP preso nel biennio e ha svolto il corso sulla sicurezza: qui quindi si passa alla applicazione pratica dell'HACCP in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali che solo il docente di cucina e l'assistente tecnico possono verificare dando la valutazione ad ogni parametro durante la giornata della mystery box e durante il pranzo (e consapevolmente durante tutto il pentamestre). 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. >> NOTA BENE si passa dal solito del biennio Applicare procedure di base.. in contesti strutturati e sotto supervisione a una competenza molto più articolata: Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera... coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,



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)



in contesti strutturati. quindi lo studente deve ipotizzare la sua clientela e ideare un proprio menù adeguato con il paniere dato consapevole della filiera corta per Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale (abilità di questa competenza) seguendo gli ambiti turistici.

Competenza intermedia n° 5 all. 2g dm 92 del 2018 Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato. NOTA BENE>> Anche qui si passa dal solito del biennio Applicare procedure di base.. in contesti strutturati e sotto supervisione a una competenza molto più articolata partendo dalla conoscenza del profilo organolettico, merceologico, chimicofisico, igienico, nutrizionale e gastronomico e che prevede queste abilità: 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. Qui si potrebbe pensare a creare un imprevisto durante la mystery box da far risolvere allo studente. Inoltre tra le conoscenze di questa competenza sono previsti Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno e tracciabilità.

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. NOTA BENE>> Anche qui si passa dal solito del biennio Applicare procedure di base.. in contesti strutturati e sotto supervisione a una competenza con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato: ad esempio trasformare il menù di carne in menù vegetariano, fare puntualmente attenzione alle intolleranze a seconda delle esigenze del cliente del giorno. Vanno applicate correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali: quindi lo studente passa tra i tavoli a parlare con i partecipanti che simulano il target turistico ipotizzato dallo studente. Vengono richieste Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento che gli studenti potrebbero pensare insieme alla Carta dei Vini per le 2 h di Sala (in collaborazione con italiano e Lingue straniere) seguendo gli ambiti turistici.

-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. >> NOTA BENE in collaborazione con Storia e Arte la conoscenza

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)



da cui partire sono Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico seguendo gli ambiti turistici.

-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. >> NOTA BENE Protagonista è ancora l'ecosostenibilità. Si deve raccontare allo studente e offrire strumenti di ricerca per l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web: è una conoscenza richiesta per questa competenza: quindi ogni docente di cucina e sala inserisce nella Classroom una serie di link per indirizzare lo studente nel borgo, territorio a lui assegnato o scelto dallo stesso, compresi i vari tradizionali eventi enogastronomici seguendo gli ambiti turistici. –

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.

-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. >> NOTA BENE: Qui nel biennio erano richieste Le grammature. Gli strumenti di vendita. Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione. Lo studente deve essere pronto per il PCTO in questo ambito. Insieme a DTA le conoscenze sono Tecniche di base della gestione budgetaria. Tecniche di promozione e vendita. Tecniche di segmentazione della clientela.

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. NOTA BENE >> Le conoscenze di partenza dal biennio da potenziare sono Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici. Marchio Biologico. Tecniche di marketing dei servizi turistici adesso integrate al triennio con prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.) e Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione (comunicazione e promozione in collaborazione con italiano). Gli ambiti turistici.



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>9. Insegnanti coinvolti</b></p>	<p>- 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</p>
<p><b>10. Attività dei docenti e degli studenti</b></p>	<p>Modalità: Simulazioni in laboratorio Cooperating learning Flipped Classroom WEB Quest Ricerca azione</p> <p>Fasi da svolgere per i docenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tutti i docenti inseriscono una serie di link utili su Classrom da introdurre ai ragazzi che visionano poi da soli sul territorio toscano</li> <li>- Il coordinatore spiega dettagliatamente le consegne della scheda studente</li> <li>- tutti i docenti svolgono lezioni partecipate sul territorio toscano secondo il monte ore.</li> </ul> <p>PANIERE CONSIGLIATO: coniglio, pollo ruspante, arista di maiale, scamone di manzo ( groppa) piccione piselli freschi, fave, asparagi, cavolo, finocchi, carciofi, zucchine, melanzane, peperoni, cipollotto fresco, pomodorini ciliegini, pomodoro maturo, erbe aromatiche (salvia, rosmarino, basilico, prezzemolo, melissa, maggiorana, timo) prodotti di base per tutti: sale, olio evo, pepe, olio di semi, farina di semola di grano duro rimacinata, farina 00, zucchero, latte, panna da pasticceria, vanillina, aceto, cioccolato fondente, mandorle, nocciole, arance e limoni</p> <p>Fasi da svolgere per gli studenti :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-seguire le lezioni</li> </ul> <p><b>Alunni cucina:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Creazione di un menu</b> che valorizzi i prodotti e le tradizioni toscane(inserendo anche dei prodotti certificati), tenendo conto della normativa igienico sanitaria, della provenienza (con considerazioni sulla religione) con <u>giorno di lavoro</u> (preparazione e servizio) con etichette</li> <li>- Lavoro in laboratorio singolo simulato , che diventa di gruppo nella realizzazione (<b>performance</b>) in Sala e in cucina di un piatto /degustazione con ingredienti di un paniere assegnato dal docente <b>realizzazione di un powerpoint</b> del racconto( prevedere testi anche nelle lingue straniere studiate)</li> <li>-<b>presentazione dei documenti</b> relativi alla lettera di ordine ( con precedente calcolo della spesa e del prezzo del menu con il metodo del fattore), fattura e</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)

pagamento dell'evento a una agenzia di viaggi.

-**presentazione Carta dei Vini** da elaborare a scelta dello studente con **carta dei distillati e amari**

**Alunni SALA E VENDITA:**

- **Creazione di una degustazione** che valorizzi i prodotti e le tradizioni toscane(inserendo anche dei prodotti certificati), tenendo conto della normativa igienico sanitaria, della provenienza (con considerazioni sulla religione) con giorno di lavoro (preparazione e servizio) con etichette
- Lavoro in laboratorio singolo simulato , che diventa di gruppo nella realizzazione (**performance**) **in Sala e in cucina di una degustazione** con ingredienti di un paniere assegnato dal docente
- **realizzazione di un powerpoint** del racconto( prevedere testi anche nelle lingue straniere studiate)
- presentazione dei documenti** relativi alla lettera di ordine ( con precedente calcolo della spesa e del prezzo dell' con il metodo del fattore), fattura e pagamento dell'evento a una agenzia di viaggi.
- presentazione Carta dei Vini** da elaborare a scelta dello studente e **carta dei distillati e amari**

**Alunni ACCOGLIENZA TURISTICA:**

- **Creazione di un pacchetto turistico enogastronomico** che valorizzi i prodotti e le tradizioni toscane, tenendo conto della normativa e inserendo un evento enogastronomico.
- **realizzazione di un powerpoint** per la presentazione del pacchetto( prevedere testi anche nelle lingue straniere studiate)
- Lavoro in laboratorio singolo simulato (**performance**) **sulla creazione di un itinerario indirizzato a un target** assegnato dal docente relativo al segmento turistico esperienziale simulando la proposta di un albergo a un cliente con l'aiuto di documentazione fornita dal docente offline.
- **presentazione dei documenti** relativi alla fattura e pagamento dell'evento a una

consigli:

- inserire nel powerpoint opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio
- fotografate i piatti

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)



	- inserite che cosa ha ispirato la realizzazione del vostro menu toscano, con notizie storico, artistiche.
<b>11. Attività di accompagnamento dei docenti</b>	- 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
<b>12. Prodotti /realizzazioni in esito</b>	- documentazione delle attività e presentazione multimediale , eventuali video delle performance realizzati dai docenti di sostegno per metacognizioni successive. - brochure
<b>13. Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento</b>	- 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 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