



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 3.3**

**"RACCONTI  
DELLA  
TOSCANA"**

### **Classi terze**

- Per sviluppare **COMPETENZE INTERMEDIE DEL 3° ANNO:**  
produrre il seguente **COMPITO AUTENTICO:** **alunni CUCINA**

dal 15 marzo l'alunno segue le **lezioni** disciplinari relative all'Uda

**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**

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.

#### **Alunni cucina:**

- **Creazione di un menu** 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 un piatto /degustazione** con ingredienti di un paniere assegnato dal docente
- **realizzazione di un powerpoint** del racconto
- **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**

**Ogni docente poi valuterà singolarmente le competenze relative al suo asse nelle proprie ore di lezione.**

- consegna scheda studente 30 marzo
- consegna lavori 15 maggio.
- performance in laboratorio entro il 20 maggio



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 3.3**

**"RACCONTI  
DELLA  
TOSCANA"**

### **Classi terze**

- Per sviluppare **COMPETENZE INTERMEDIE DEL 3° ANNO:**  
produrre il seguente **COMPITO AUTENTICO: alunni CUCINA**  
dal 15 marzo l'alunno segue le **lezioni** disciplinari relative all'Uda

**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**

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.

#### **Alunni cucina:**

- **Creazione di un menu** 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 un piatto /degustazione** con ingredienti di un paniere assegnato dal docente
- **realizzazione di un powerpoint** del racconto
- **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**

**Ogni docente poi valuterà singolarmente le competenze relative al suo asse nelle proprie ore di lezione.**

- consegna scheda studente 30 marzo
- consegna lavori 15 maggio.
- performance in laboratorio entro il 20 maggio



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)



## **CONTENUTI DISCIPLINARI che affronterete in classe con i docenti:**

### **AREA GENERALE**

#### **Italiano/storia**

Ricerca nella letteratura toscana le fonti storiche per la creatività culinaria, con riferimento all'età medievale e rinascimentale. Realizzare racconti enogastronomici e sulle tradizioni del territorio toscano

#### **Lingua inglese Spagnolo/francese**

Itinerari turistici enogastronomici e/o esperienziali in lingua, sito turistico Visit tuscan.it

#### **Scienze motorie**

Giochi sportivi tradizionali, cammini toscani

#### **Matematica**

Rapporti, proporzioni e percentuali, ragionamento proporzionale

### **AREA DI INDIRIZZO**

#### **Diritto e tecniche amministrative**

Conoscere il ciclo della compravendita, conoscere i documenti di gestione delle vendite, organizzazione turistica toscana: ambiti, caratteristiche enogastronomiche e economiche dei diversi territori, definizione e costruzione di un target

#### **Cucina**

Elaborazione di un menu che rappresenti le tradizioni e la tipicità del territorio toscano, Metodi di cottura tradizionali

#### **Sala e vendita**

Abbinamento cibo vino, Carta dei vini

#### **Scienze dell'alimentazione**

Alimentazione nella cultura e nella società (dal passato al presente), Prodotti toscani certificati, Norme HACCP

#### **Arte e territorio**

Le città d'arte toscane, il medioevo e il rinascimento nelle testimonianze storiche toscane



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 riferimento all'Area Generale: Competenze intermedie  
terzoanno D.M.92/2018 da ALLEGATO B  
linee guida**

Competenza intermedia 1 – Sapere 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.

**Competenza intermedia n°2**

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 vari tipi e generi e riferirli 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.

**-Competenza intermedia n°6 area generale all.B**

Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, al loro possibile sviluppo e alla fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.

**-Competenza intermedia n°3**

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°5**

Utilizzare il linguaggio settoriale 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°6**



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)



Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, al loro possibile sviluppo e intermedietà, anche in relazione all'area professionale di riferimento

-Competenza intermedia n°8

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici che in

-Competenza intermedia n°9

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.

#### COMPETENZE ASSE TECNOLOGICO PROFESSIONALE

**Competenza n. 4.all.2GDM92/18** 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 N. 1 .all.2GDM92/18** 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 N 2.all.2G DM92/18** - Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità

**Competenza n. 4.all.2GDM92/18** 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 n. 7.all.2GDM92/18**

Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti

**Competenza di riferimento all.1:** Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

#### ASSE DEI LINGUAGGI

-Competenza intermedia n°2 area generale all. B linee guida

Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare



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)



attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.

Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di vari tipi e generi e riferirli ai periodi culturali.

Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.

-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,

**ASSE MATEMATICO**

-Competenza intermedia n°12

Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'assetto culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche..





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 3.3

### "RACCONTI DELLA TOSCANA"

#### Classi terze

- Per sviluppare **COMPETENZE INTERMEDIE DEL 3° ANNO:**  
produrre il seguente **COMPITO AUTENTICO:** **alunni SALA**

dal 15 marzo l'alunno segue le **lezioni** disciplinari relative all'Uda

**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**

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.

#### **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
- **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**

**Ogni docente poi valuterà singolarmente le competenze relative al suo asse nelle proprie ore di lezione.**

- consegna scheda studente 30 marzo
- consegna lavori 15 maggio.
- performance in laboratorio entro il 20 maggio



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)



### **CONTENUTI DISCIPLINARI che affronterete in classe con i docenti:**

#### **AREA GENERALE**

##### **Italiano/storia**

Ricerca nella letteratura toscana le fonti storiche per la creatività culinaria, con riferimento all'età medievale e rinascimentale. Realizzare racconti enogastronomici e sulle tradizioni del territorio toscano

##### **Lingua inglese Spagnolo/francese**

Itinerari turistici enogastronomici e/o esperienziali in lingua, sito turistico Visit tuscany.it, strade del vino.

##### **Scienze motorie**

Giochi sportivi tradizionali, cammini toscani

##### **Matematica**

Rapporti, proporzioni e percentuali, ragionamento proporzionale

#### **AREA DI INDIRIZZO**

##### **Diritto e tecniche amministrative**

Conoscere il ciclo della compravendita, conoscere i documenti di gestione delle vendite, organizzazione turistica toscana: ambiti, caratteristiche enogastronomiche e economiche dei diversi territori, definizione e costruzione di un target, strada del vino

##### **Cucina**

Elaborazione di un menu degustazione che rappresenti le tradizioni e la tipicità del territorio toscano, Metodi di cottura tradizionali

##### **Sala e vendita**

Abbinamento cibo vino, Carta dei vini, distillati e amari, Strada del vino

##### **Scienze dell'alimentazione**

Alimentazione nella cultura e nella società (dal passato al presente), Prodotti toscani certificati, Norme HACCP

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

Le città d'arte toscane, il medioevo e il rinascimento nelle testimonianze storiche toscane





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 3.3**

**“RACCONTI  
DELLA  
TOSCANA”**

### **Classi terze**

- Per sviluppare **COMPETENZE INTERMEDIE DEL 3° ANNO:**  
produrre il seguente **COMPITO AUTENTICO:** alunni  
**ACCOGLIENZA TURISTICA**

dal 15 marzo l'alunno segue le **lezioni** disciplinari relative all'Uda

**SIMULAZIONE DI UN 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**

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.

#### **Alunni ACCOGLIENZA TURISTICA:**

- **Creazione di un pacchetto turistico** che valorizzi i prodotti e le tradizioni  
toscani, tenendo conto della normativa e inserendo un evento enogastronomico.
- **realizzazione di un powerpoint** per la presentazione del pacchetto
- **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  
agenzia di viaggi ( Tour opertor)

**Ogni docente poi valuterà singolarmente le competenze relative al suo  
asse nelle proprie ore di lezione.**

- consegna scheda studente 30 marzo
- consegna lavori 15 maggio.
- performance in laboratorio entro il 20 maggio



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)



## **CONTENUTI DISCIPLINARI che affronterete in classe con i docenti:**

### **AREA GENERALE**

#### **Italiano/storia**

Ricerca nella letteratura toscana testi e testimonianze riferite all'età medievale e rinascimentale. Realizzare racconti sulle tradizioni del territorio toscano.

#### **Lingua inglese Spagnolo/francese**

Itinerari turistici enogastronomici e/o esperienziali in lingua, sito turistico Visit tuscany.it.

#### **Scienze motorie**

Giochi sportivi tradizionali, cammini toscani

#### **Matematica**

Rapporti, proporzioni e percentuali, ragionamento proporzionale

### **AREA DI INDIRIZZO**

#### **Diritto e tecniche amministrative**

Conoscere il ciclo della compravendita, conoscere i documenti di gestione delle vendite, organizzazione turistica toscana: ambiti, caratteristiche dei diversi territori, definizione e costruzione di un target, tipologie di agenzie turistiche (ADV, Tour-operator, tour-organizer, OTA) i compensi delle agenzie, norme sul pacchetto turistico.

#### **Laboratorio di accoglienza**

Elaborazione di itinerari e pacchetti turistici che rappresenti le tradizioni e la tipicità del territorio toscano, sistema turistico Toscano, Il turismo enogastronomico e esperienziale in Toscana, normativa del pacchetto turistico, promozione e pubblicità di itinerari per i clienti degli alberghi, figure professionali turistiche. Compensi dei servizi turistici e pagamenti.

#### **Scienze dell'alimentazione**

Alimentazione nella cultura e nella società (dal passato al presente), Prodotti toscani certificati.

#### **Arte e territorio**

Le città d'arte toscane, il medioevo e il rinascimento nelle testimonianze storiche toscane.

**Scienze della comunicazione:** promozione pacchetto turistico.



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)

