



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" - Fiuggi

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ENOGASTRONOMIA – Cucina; ENOGASTRONOMIA - Bar/Sala e Vendita; ACCOGLIENZA TURISTICA; ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Sede Centrale Via G. Garibaldi,1 - 03014 Fiuggi (FR) - Cod. Mecc. FRRH030008

Sede succ. Paliano (loc. Procolo) - Cod. Meccanografico: FRRH03002A;

Cod. Mecc. sede convitto: FRVC020004 - Cod. Mecc. CC "Paglieri" - Frosinone: FRRH030019

Telefono: 0775 533614 – e-mail: frrh030008@istruzione.it; - pec: frrh030008@pec.istruzione.it

SITO WEB: www.alberghierofiuggi.edu.it - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

**U.d.A. INTERDISCIPLINARE
CLASSI SECONDE
SECONDO PERIODO DEL PRIMO QUADRIMESTRE
"Lo chef, il bartender, il maître, il pastry chef, l'hotel manager"**

I.P.S.S.E.O.A. "M. BUONARROTI" FIUGGI

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE FINALIZZATA ALL'ORIENTAMENTO	
TITOLO DELL'UdA	Lo chef, il bartender, il maître, il pastry chef, l'hotel manager.
COMPITO-PRODOTTO	Infografica. Il contratto delle figure professionali della ristorazione: dieci cose da sapere.
UTENTI DESTINATARI	Alunni delle classi seconde.
ASSI CULTURALI	<input checked="" type="checkbox"/> UMANISTICO <input checked="" type="checkbox"/> SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE <input checked="" type="checkbox"/> LINGUISTICO <input checked="" type="checkbox"/> GIURIDICO-ECONOMICO <input type="checkbox"/> TECNICO-SCIENTIFICO
INSEGNAMENTI COINVOLTI	Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore cucina (3 ore) Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore Sala e vendita (3 ore) Laboratorio di Accoglienza Turistica (3 ore) Lingua Francese (4 ore) Storia (4 ore) Diritto (2 ore)
COMPETENZE CHIAVE	1 - Imparare ad imparare 2 - Progettare 3 - Comunicare e comprendere 4 - Collaborare e partecipare 5 - Agire in modo autonomo e responsabile 6 - Risolvere problemi 7 - Individuare collegamenti e relazioni 8 - Acquisire ed interpretare l'informazione:
COMPETENZE DI INDIRIZZO	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche (1).</p> <p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione (2).</p>

	<p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati (4).</p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative (5).</p> <p>Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche (6).</p> <p>Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale (9).</p> <p>Eeguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte</p>
<p>COMPETENZE DELL'AREA GENERALE</p>	<p>1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali (1).</p> <p>Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.</p>

2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (2).

Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche di gitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.

5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (5).

Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.

6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali (6)

Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.

8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (8).

Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy

10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (10)

Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.

11 - 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 (11)

	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
CONOSCENZE	<p>Cucina: Conoscere le figure che operano all'interno dello staff di cucina.</p> <p>Accoglienza turistica: Le figure professionali del settore turistico-alberghiero. Le principali funzioni e i processi dell'organizzazione alberghiera. Le fasi del ciclo cliente in hotel; conoscere le principali procedure, la modulistica e le registrazioni di legge.</p> <p>Francese: Connaitre les différentes figures professionnelles dans le domaine de la restauration et leurs tâches.</p> <p>Sala e vendita: Conoscere ed individuare le figure professionali che operano nel settore di sala e bar.</p> <p>Storia: Cucina e figure professionali dal tardo Impero al primo Medioevo.</p> <p>Diritto: La classificazione del personale secondo il CCNL di categoria. Il danno da demansionamento. Il diritto all'inquadramento superiore.</p>
ABILITÀ	<p>Cucina: Individuare le aree di riferimento in cui operano le figure professionali intermedie.</p> <p>Accoglienza Turistica: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale: accogliere clienti con prenotazione e senza; assistere il cliente durante la sua permanenza adottando uno stile comunicativo adeguato e fornendo le informazioni richieste; assistere il cliente durante la fase finale della permanenza in hotel. Compilare correttamente la modulistica di tutte le varie fasi del ciclo cliente.</p> <p>Francese: savoir parler des tâches des figures professionnelles dans la restauration.</p> <p>Sala e vendita: essere consapevoli dei diversi ruoli all'interno delle brigate di sala e bar al fine scoprire le proprie inclinazioni.</p> <p>Storia: saper riconoscere le trasformazioni delle figure professionali dall'antichità ai tempi moderni.</p> <p>Diritto: Comprendere la corrispondenza tra le mansioni assegnate e quelle effettivamente svolte con capacità critica delle disposizioni datoriali in ordine al mansionario.</p>
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Primo quadrimestre – 28 ore
TEMPI	<p>T1- Presentazione dell'UdA – 1 ora</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti – 19 ore</p> <p>T3- Realizzazione del compito di realtà – 5 ore</p> <p>T4- Presentazione del compito – 1 ora</p> <p>T5- Valutazione e autovalutazione – 2 ore</p>
ESPERIENZE	Incontri con esperti del settore.

METODOLOGIE	P.A.M.O.R.; lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale, simulazioni, problem solving, debate, In-basket, Role play
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	Esperti esterni.
STRUMENTI	Foglio delle consegne, questionario di autovalutazione in ingresso/uscita, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, pc.
VALUTAZIONE	<p>Valutazione del processo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Autovalutazione dello studente (somministrazione di un questionario in ingresso per valutare le aspettative e di un questionario in uscita per valutare il livello di soddisfazione e consapevolezza raggiunto) - Valutazione del docente: <ul style="list-style-type: none"> o organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo; o capacità di porre domande pertinenti al tema trattato. <p>Valutazione del prodotto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funzionalità e rispondenza del prodotto alle consegne e allo scopo - Completezza e pertinenza della documentazione relativa al prodotto <p>Valutazione disciplinare/interdisciplinare/per assi culturali</p> <ul style="list-style-type: none"> - La valutazione degli studenti avverrà sia in itinere che alla fine dell'UdA tenendo conto del grado di responsabilità e autonomia dimostrate. Gli studenti potranno essere valutati anche nelle singole discipline coinvolte. Saranno certificate le competenze previste dall'UdA utilizzando la rubrica di valutazione. <p>Strumenti per la valutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Griglia di valutazione delle competenze - Questionario di autovalutazione in ingresso - Questionario di autovalutazione in uscita - Schema di riepilogo per i coordinatori di classe

PIANO DELL'UdA						
FASE	ATTIVITÀ	DOCENTI COINVOLTI	STRUMENTI/LUOGHI METODOLOGIE	ESITI	TEMPI	VERIFICA/ VALUTAZIONE
1	<ul style="list-style-type: none"> -Comunicazione della consegna agli studenti -Organizzazione del lavoro -Distribuzione dei compiti -Definizione dei tempi -Suddivisione degli studenti in gruppi -Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso 	Docente di Diritto.	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Foglio delle consegne - Questionario di autovalutazione in ingresso <p>Metodologie P.A.M.O.R.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA - Capacità di confronto e collaborazione 	1 ORA	Questionario di autovalutazione in ingresso.
2A	Competenze delle figure professionali e mansioni specifiche all'interno della scala gerarchica	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore cucina.	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -libro di testo -internet -monitor touch <p>Luoghi</p> <ul style="list-style-type: none"> -Aula -Laboratorio di cucina <p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> -lezione dialogata -cooperative learning -peer tutoring 	Acquisire consapevolezza sul ruolo delle figure professionali tipiche del settore cucina e, sugli sbocchi professionali attesi, nonché saper collocare le stesse in aziende o enti.	3 ORE	<p>Osservazione diretta</p> <p>Prove tecnico-pratiche</p>

2B	Le figure professionali e le relative specializzazioni	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore Sala e Vendita.	Strumenti -libro di testo -mappe concettuali -internet Luoghi -Aula -Laboratorio di sala Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning -attività laboratoriali e simulate -Problem solving	- Sviluppo di capacità di confronto e collaborazione. -Essere in grado di distinguere le diverse figure professionali e relative competenze.	3 ORE	Test
2C	Le figure professionali del turismo e le opportunità lavorative	Docente di Laboratorio di Accoglienza turistica	Strumenti -libro di testo -internet Luoghi -aula -laboratorio di accoglienza turistica Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning -peer tutoring -didattica laboratoriale -simulazioni -problem solving -debate -discussioni guidate	- Sviluppo di capacità di confronto e collaborazione. -Essere in grado di distinguere le diverse figure professionali e relative competenze.	3 ORE	Osservazione diretta

2D	Les brigades de cuisine et de salle	Docente di Lingua Straniera Francese	Strumenti -libro di testo -internet Luoghi Aula/laboratorio Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning -peer tutoring -attività laboratoriali e simulate -Problem solving -discussione guidate -dibattiti collettivi	Essere in grado di distinguere le diverse figure professionali e relative competenze.	4 ORE	Rubrica di valutazione
2E	Schede di approfondimento sulla cucina e le figure professionali dal tardo Impero al Medioevo	Docente di Storia	Strumenti -libro di testo -internet -materiale didattico del docente Luoghi Aula Metodologie -lezione frontale dialogata	Consapevolezza dell'evoluzione delle figure professionali	4 ORE	Test
2F	Osservazioni pratiche in ordine alla giurisprudenza della Suprema	Docente di Diritto	Strumenti -libro di testo -internet -materiale didattico del docente	Consapevolezza del ruolo professionale delle varie figure	2 ORE	Test

	<p>Corte in merito all'argomento. <i>La classificazione del personale secondo il CCNL di categoria. Il danno da demansionamento. Il diritto all'inquadramento superiore.</i></p>		<p>Luoghi Aula/laboratorio</p> <p>Metodologie -Simulazione -In-basket -Role play</p>	tipiche del settore ristorativo.		
3.	Realizzazione del compito di realtà.	<p>Docente di Diritto Docente di Tic</p>	<p>Strumenti -Materiale del docente -Internet -PC</p> <p>Luoghi -Laboratorio multimediale -Aula</p> <p>Metodologie -Didattica laboratoriale.</p>		5 ORE	
4.	Presentazione del compito.	<p>Docente di Diritto Docente di Tic.</p>	<p>Strumenti -Eventuali foto e video -Monitor touch -Appunti dello studente</p> <p>Luoghi Aula</p>	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	1 ORA	Osservazione diretta

			Metodologie Debate.			
5.	Valutazione e autovalutazione.	Tutti i docenti coinvolti nell'UdA. Il coordinatore di classe per la somministrazione del questionario.	Strumenti -Griglia di valutazione delle competenze -Questionario di autovalutazione in ingresso (già compilato) -Questionario di autovalutazione in uscita -Schema di riepilogo per i coordinatori di classe Luoghi Aula Metodologie Didattica metacognitiva.	Sviluppo del pensiero critico. Scaffolding	2 ORE	- Valutazione collettiva dei risultati/prodotti realizzati. - Discussione e comparazione dei test in ingresso e in uscita. - Scheda di autovalutazione

DIAGRAMMA DI GANTT

	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO
1			X						
2A					X				
2B			X	X					
2C			X	X	X				
2D				X	X				

2E				X	X				
2F					X				
3					X				
4					X				
5			X		X				

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
TITOLO	Lo chef, il bartender, il maître, il pastry chef, l'hotel manager
Cosa devo fare?	L'UdA ti chiede di: <ul style="list-style-type: none"> - seguire il percorso di lavoro proposto; - svolgere con attenzione le attività indicate; - riportare con precisione e ordine sul quaderno oppure su un file di foglio elettronico lo svolgimento delle attività proposte; - collaborare al lavoro di gruppo per la realizzazione del prodotto.
Come devo lavorare?	In parte individualmente e in parte in gruppo. Ogni gruppo sarà formato da 2-3 studenti. Ogni gruppo in base alla data di consegna stabilita dal docente, costruirà un calendario delle sue attività, indicando quelle che intende effettuare in classe o a casa
Quale prodotto finale devo presentare?	Infografica. Il contratto delle figure professionali della ristorazione: dieci cose da sapere.
Quali compiti devo affrontare?	<ul style="list-style-type: none"> - Progettare Il prodotto finale; - Applicare metodologie di base di lavoro in équipe; - Suddividere le attività in azioni e abbinare a ciascuna una scadenza; - Rispettare I tempi delle consegne; - Giudicare in modo costruttivo il lavoro dei componenti del gruppo di lavoro.
Quali abilità devo raggiungere?	<ul style="list-style-type: none"> - Progettare; - Ascoltare; - Interagire; - Collaborare; - Produrre; - Rielaborare;

	<ul style="list-style-type: none"> - Sintetizzare. <p>In particolare:</p> <p>Cucina: Individuare le aree di riferimento in cui operano le figure professionali.</p> <p>Accoglienza Turistica: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale: accogliere clienti con prenotazione e senza; assistere il cliente durante la sua permanenza adottando uno stile comunicativo adeguato e fornendo le informazioni richieste; assistere il cliente durante la fase finale della permanenza in hotel. Compilare correttamente la modulistica di tutte le varie fasi del ciclo cliente.</p> <p>Francese: savoir parler des tâches des figures professionnelles dans la restauration.</p> <p>Sala e vendita: essere consapevoli dei diversi ruoli all'interno delle brigate di sala e bar al fine scoprire le proprie inclinazioni.</p> <p>Storia: saper riconoscere le trasformazioni delle figure professionali dall'antichità ai tempi moderni.</p> <p>Diritto: Comprendere la corrispondenza tra le mansioni assegnate e quelle effettivamente svolte con capacità critica delle disposizioni datoriali in ordine al mansionario.</p>
<p>Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aula - Laboratorio di servizi enogastronomici-cucina/pasticceria - Laboratorio di servizi enogastronomici-sala e vendita - Laboratorio di accoglienza turistica - Laboratorio di informatica - Libro di testo - Link a siti Istituzionali e aziendali per la raccolta di informazioni - Schemi e mappe - Materiali proposti dai docenti - Monitor touch
<p>Con quali criteri sarà valutato il mio lavoro?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzazione logica e coerenza del lavoro; - Correttezza del compito; - Chiarezza e sinteticità delle informazioni proposte; - Capacità di lavorare in gruppo; - Capacità di applicare le conoscenze e le abilità acquisite; - L'agire competente.
<p>Con quali strumenti sarà valutato il mio processo di lavoro?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Questionario di autovalutazione in ingresso; - Questionario di autovalutazione in uscita; - Griglia di valutazione delle competenze.

Come sarà valutato complessivamente il mio lavoro?

I docenti assegneranno, ove previsto, un voto in relazione alle abilità e conoscenze acquisite.
I docenti compileranno una griglia di valutazione delle competenze raggiunte.

I.P.S.S.E.O.A. M. BUONARROTTI FIUGGI