



**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 "Pagliei" - Frosinone: FRRH030019  
Telefono: 0775 533614 – e-mail: [frrh030008@istruzione.it](mailto:frrh030008@istruzione.it); - pec: [frrh030008@pec.istruzione.it](mailto:frrh030008@pec.istruzione.it)  
SITO WEB: [www.alberghierofiuggi.edu.it](http://www.alberghierofiuggi.edu.it) - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

**U.d.A. INTERDISCIPLINARE  
CLASSI TERZE SALA  
SECONDO QUADRIMESTRE  
"COMUNICHI...AMO"**

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
TITOLO DELL'UdA	Comunichi...amo
COMPITO-PRODOTTO	Neuromarketing: elaborazione di carte o menu "perfette" con traduzione in lingua inglese e francese.

UdA interdisciplinare classi terze Sala e Vendita\_Secondo Quadrimestre\_Comunichi...amo!

<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alunni delle classi TERZA SALA E VENDITA
<b>ASSI CULTURALI</b>	<input checked="" type="checkbox"/> UMANISTICO <input checked="" type="checkbox"/> ASSE CULTURALE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE <input checked="" type="checkbox"/> LINGUISTICO <input checked="" type="checkbox"/> GIURIDICO ECONOMICO <input type="checkbox"/> TECNICO-SCIENTIFICO
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	Francese 10 ore, Scienza e cultura dell'alimentazione 2 ore, L.s.e.s.s.v. 2 ore, Inglese 12 ore, DTA 3 ore, Italiano 6 ore, Storia 2 ore, IRC 1 ora, Scienze motorie 2 ore
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	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:
<b>COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO</b>	<p><b>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 ed equilibrati (4).</b></p> <p>Utilizzare, all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di contesto e le esigenze della clientela, in prodotti/servizi/menù coerenti con contesti strutturati.</p> <p><b>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).</b></p>

	<p>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><b>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionale per la promozione del Made in Italy (7).</b></p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy, in contesti professionali noti.</p> <p><b>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing (10).</b></p> <p>Utilizzare idonee modalità di supporto alle seconde procedure standard, in contesti attività di budgeting-reporting aziendale professionali strutturati.</p>
<p><b>COMPETENZE DELL'AREA GENERALE</b></p>	<p><b>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (2).</b></p> <p>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><b>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)</b></p> <p>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. 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.</p>

	<p><b>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (7).</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.</p> <p><b>Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo (9).</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.</p> <p><b>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (10)</b>  Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione azienda- le e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.</p>
<b>CONOSCENZE</b>	<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> conoscere le informazioni obbligatorie e facoltative di un'etichetta.  <b>DTA:</b> Conoscere le tecniche di gestione a supporto dell'impresa ristorativa.  <b>Inglese:</b> Knowing how to address customers and specific vocabulary  <b>Scienze motorie:</b> conoscere i principi della prossemica e del linguaggio non verbale  <b>Francese:</b> connaître les différents types de menus. Connaître les structures linguistiques pour pouvoir expliquer un menu au client.  <b>Sala e vendita:</b> conoscere il menu e le diverse carte come strumento di vendita  <b>IRC:</b> Il menù del pellegrino, turismo religioso  <b>Italiano:</b> la nascita dell'italiano e primi documenti in volgare  <b>Storia:</b> la comunicazione medievale dagli amanuensi alla stampa</p>
<b>ABILITÀ</b>	<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> leggere e interpretare le etichette alimentari.  <b>DTA:</b> riconoscere gli strumenti della struttura organizzativa dell'impresa turistico/ristorativa  <b>Inglese:</b> be able to address to customers using a specific vocabulary  <b>Scienze motorie</b> utilizzi della gestualità nello sport  <b>Francese:</b> savoir expliquer un menu au clients. Savoir rédiger un menu.  <b>Sala e vendita:</b> saper illustrare al cliente la carta di vendita  <b>IRC:</b> Il menù del pellegrino, turismo religioso</p>

	<p><b>Italiano:</b> saper distinguere le caratteristiche morfologico/sintattico/lessicale dell'Italiano medievale rispetto a quello moderno</p> <p><b>Storia:</b> distinguere i mezzi di comunicazione medievali rispetto a quelli moderni</p>
<b>PREREQUISITI</b>	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	Secondo quadrimestre – 56 ORE
<b>TEMPI</b>	<p>T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti – 40 ore</p> <p>T3- Realizzazione del compito di realtà – 10 ore</p> <p>T4- Presentazione del compito – 2 ore</p> <p>T5- Valutazione e autovalutazione – 2 ore</p>
<b>ESPERIENZE</b>	Ulteriori proposte a cura del Consiglio di Classe.
<b>METODOLOGIE</b>	P.A.M.O.R., lezione frontale dialogata, cooperative learning, debate, didattica metacognitiva, peer tutoring, attività laboratoriali e simulate, problem solving.
<b>RISORSE ESTERNE COINVOLTE</b>	Ulteriori proposte a cura del Consiglio di Classe.
<b>STRUMENTI</b>	Libri di testo, internet, monitor touch, attrezzature di laboratorio, mappe concettuali, smartphone, dizionari, materiale del docente, questionari di valutazione.
<b>VALUTAZIONE</b>	<p><b>Valutazione del processo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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)</li> <li>- Valutazione del docente: <ul style="list-style-type: none"> <li>organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo;</li> <li>capacità di porre domande pertinenti al tema trattato.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Valutazione del prodotto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Funzionalità e rispondenza del prodotto alle consegne e allo scopo</li> <li>- Completezza e pertinenza della documentazione relativa al prodotto</li> </ul> <p><b>Valutazione disciplinare/interdisciplinare/per assi culturali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul> <p><b>Strumenti per la valutazione</b></p>

UdA interdisciplinare classi terze Sala e Vendita\_Secondo Quadrimestre\_Comunichi...amo!

- 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
<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Comunicazione della consegna agli studenti</li> <li>-Organizzazione del lavoro</li> <li>-Distribuzione dei compiti</li> <li>-Definizione dei tempi</li> <li>-Suddivisione degli studenti in gruppi</li> <li>-Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso</li> </ul>	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore Sala e Vendita.	<b>Strumenti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Foglio delle consegne</li> <li>- Questionario di autovalutazione in ingresso</li> </ul> <b>Metodologie</b> P.A.M.O.R.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA</li> <li>- Capacità di confronto e collaborazione</li> </ul>	2 ORE	-
<b>2A</b>	Les différents types de menus	Docente di Lingua Straniera Francese	<b>Strumenti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>-libro di testo</li> <li>-internet</li> <li>-monitor touch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacità di confronto e collaborazione</li> <li>-Comprensione e produzione di</li> </ul>	10 ORE	Rubrica di valutazione

UdA interdisciplinare classi terze Sala e Vendita\_Secondo Quadrimestre\_Comunichi...amo!

			<b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato.		
<b>2B</b>	L'etichettatura	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	-Conoscere le informazioni obbligatorie e facoltative di un'etichetta.	2 ORE	Osservazione diretta
<b>2C</b>	La carta di vendita	Laboratori di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	<b>Strumenti</b> - libro di testo -mappe concettuali -internet  <b>Luoghi</b> Aula/laboratorio  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning -attività laboratoriali e simulate -Problem solving	- Capacità di confronto e collaborazione -Riuscire a riconoscere un menu efficiente ed efficace.	2 ORE	Test

<b>2D</b>	Suggesting beverages to guests (speaking)	Docente di Inglese	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -LIM  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata - lezione frontale - peer to peer -cooperative learning	- Capacità di confronto e collaborazione -Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato.	12 ORE	Osservazione diretta
<b>2E</b>	La gestione dell'impresa ristorativa.	Docente di DTA	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere le tecniche di gestione a supporto dell'impresa ristorativa.	3 ORE	Osservazione diretta.
<b>2F</b>	Lettura e comprensione dei testi dei primi documenti in volgare	Docente di Lingua e Letteratura Italiana	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata	Interesse, e curiosità riguardo l'evoluzione delle strutture comunicative nel tempo.	6 ORE	Osservazione diretta

UdA interdisciplinare classi terze Sala e Vendita\_Secondo Quadrimestre\_Comunichi...amo!

			-cooperative learning			
<b>2G</b>	Documenti e testi specifici sui metodi di scrittura e comunicazione medievali	Docente di Storia	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Interesse, e curiosità riguardo l'evoluzione delle strutture comunicative nel tempo.	4 ORE	Osservazione diretta
<b>2H</b>	Il linguaggio non verbale	Docente di Scienze Motorie	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere il linguaggio del corpo, il linguaggio gestuale e la prossemica	2 ORE	Osservazione diretta
<b>2I</b>	Il menù del pellegrino medievale	Docente di IRC	<b>Strumenti</b> Libro di testo video Monitor touch Fotocopie  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> Lezione dialogata	Conoscere il menù dei pellegrini lungo i sentieri del viaggio religioso	1 ORA	Osservazione diretta.

3.	Realizzazione del compito di realtà.	<p>Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.</p> <p>Docente di Lingua Straniera Francese.</p> <p>Docente di Lingua straniera. Inglese.</p>	<p><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-libro di testo</li> <li>-internet</li> <li>-monitor touch</li> <li>-smartphone</li> <li>-dizionari</li> <li>-materiale del docente</li> </ul> <p><b>Luoghi</b></p> <p>Aula Laboratorio multimediale</p> <p><b>Metodologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-lezione dialogata</li> <li>-cooperative learning</li> <li>-learning by doing</li> </ul>	Neuromarketing: elaborazione di carte o menu "perfette" con traduzioni in lingua inglese e francese.	10 ORE	Osservazione diretta
4.	Presentazione del compito.	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	<p><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-libro di testo</li> <li>-monitor touch screen</li> <li>-smartphone</li> </ul> <p><b>Luoghi</b></p> <p>Aula</p> <p><b>Metodologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-debate</li> </ul>	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	2 ORE	Osservazione diretta.
5.	Valutazione e autovalutazione.	Tutti i docenti coinvolti nell'UdA	<p><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Griglia di valutazione delle competenze</li> </ul>	Sviluppo del pensiero critico.	2 ORE	- Valutazione collettiva dei risultati/prodotti realizzati.

UdA interdisciplinare classi terze Sala e Vendita\_Secondo Quadrimestre\_Comunichi...amo!

		Il coordinatore di classe per la somministrazione del questionario.	-Questionario di autovalutazione in ingresso (già compilato) -Questionario di autovalutazione in uscita -Schema di riepilogo per i coordinatori di classe  <b>Luoghi</b> Aula-laboratorio multimediale  <b>Metodologie</b> Didattica metacognitiva.			- 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	X	X	
2B							X	X	
2C						X			
2D							X	X	X
2E								X	
2F							X	X	
2G							X	X	
2H							X		
2I							X		

Uda interdisciplinare classi terze Sala e Vendita\_Secondo Quadrimestre\_Comunichi...amo!

3									X
4									X
5						X			X

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
<b>TITOLO</b>	Comunichi...amo!
<b>Cosa devo fare?</b>	L'UdA ti chiede di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- seguire il percorso di lavoro proposto;</li> <li>- svolgere con attenzione le attività indicate;</li> <li>- riportare con precisione e ordine sul quaderno oppure su un file di foglio elettronico lo svolgimento delle attività proposte;</li> <li>- collaborare al lavoro di gruppo per la realizzazione del prodotto.</li> </ul>
<b>Come devo lavorare?</b>	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
<b>Quale prodotto finale devo presentare?</b>	Neuromarketing: elaborazione di carte o menu "perfette"
<b>Quali compiti devo affrontare?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare Il prodotto finale;</li> <li>- Applicare metodologie di base di lavoro in équipe;</li> <li>- Suddividere le attività in azioni e abbinare a ciascuna una scadenza;</li> <li>- Rispettare I tempi delle consegne;</li> <li>- Giudicare in modo costruttivo il lavoro dei componenti del gruppo di lavoro.</li> </ul>
<b>Quali abilità devo raggiungere?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare;</li> <li>- Ascoltare;</li> <li>- Interagire;</li> <li>- Collaborare:</li> <li>- Produrre;</li> <li>- Rielaborare;</li> <li>- Sintetizzare.</li> </ul>

UdA interdisciplinare classi terze Sala e Vendita\_Secondo Quadrimestre\_Comunichi...amo!

	<p>In particolare:</p> <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> leggere e interpretare le etichette alimentari.</p> <p><b>DTA: riconoscere gli strumenti della struttura organizzativa dell'impresa turistico/ristorativa</b></p> <p><b>Inglese:</b> be able to address to customers using a specific vocabulary</p> <p><b>Scienze motorie</b> saper inserire i principali integratori prima durante o dopo la performance</p> <p><b>Francese:</b> savoir expliquer un menu au clients. Savoir rédiger un menu.</p> <p><b>Sala e vendita:</b> saper illustrare al cliente la carta di vendita</p> <p><b>IRC:</b> Il menù del pellegrino, turismo religioso</p> <p><b>Italiano:</b> saper distinguere le caratteristiche morfologico/sintattico/lessicale dell'Italiano medievale rispetto a quello moderno</p> <p><b>Storia:</b> distinguere i mezzi di comunicazione medievali rispetto a quelli moderni</p>
<b>Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aula</li> <li>- Laboratorio di servizi enogastronomici-sala e vendita</li> <li>- Laboratorio di informatica</li> <li>- Libro di testo</li> <li>- Link a siti Istituzionali e aziendali per la raccolta di informazioni</li> <li>- Schemi e mappe</li> <li>- Materiali proposti dai docenti</li> </ul>
<b>Con quali criteri sarà valutato il mio lavoro?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzazione logica e coerenza del lavoro;</li> <li>- Correttezza del compito;</li> <li>- Chiarezza e sinteticità delle informazioni proposte;</li> <li>- Capacità di lavorare in gruppo;</li> <li>- Capacità di applicare le conoscenze e le abilità acquisite;</li> <li>- L'agire competente.</li> </ul>
<b>Con quali strumenti sarà valutato il mio processo di lavoro?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Questionario di autovalutazione in ingresso.</li> <li>- Diario delle attività di gruppo</li> <li>- Griglia di osservazione da parte dei docenti.</li> <li>- Questionario di autovalutazione in uscita.</li> <li>- Rubriche</li> </ul>

**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.