



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; - pec: frrh030008@pec.istruzione.it

SITO WEB: 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!

UTENTI DESTINATARI	Alunni delle classi TERZA SALA E VENDITA
ASSI CULTURALI	<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
INSEGNAMENTI COINVOLTI	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
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 DELL'AREA DI INDIRIZZO	<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 ed equilibrati (4).</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>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>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>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). Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy, in contesti professionali noti.</p> <p>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). Utilizzare idonee modalità di supporto alle seconde procedure standard, in contesti attività di budgeting-reporting aziendale professionali strutturati.</p>
<p>COMPETENZE DELL'AREA GENERALE</p>	<p>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, 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>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. 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>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). 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>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). 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>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (10) 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>
CONOSCENZE	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione: conoscere le informazioni obbligatorie e facoltative di un'etichetta. DTA: Conoscere le tecniche di gestione a supporto dell'impresa ristorativa. Inglese: Knowing how to address customers and specific vocabulary Scienze motorie: conoscere i principi della prossemica e del linguaggio non verbale Francese: connaître les différents types de menus. Connaître les structures linguistiques pour pouvoir expliquer un menu au client. Sala e vendita: conoscere il menu e le diverse carte come strumento di vendita IRC: Il menù del pellegrino, turismo religioso Italiano: la nascita dell'italiano e primi documenti in volgare Storia: la comunicazione medievale dagli amanuensi alla stampa</p>
ABILITÀ	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione: leggere e interpretare le etichette alimentari. DTA: riconoscere gli strumenti della struttura organizzativa dell'impresa turistico/ristorativa Inglese: be able to address to customers using a specific vocabulary Scienze motorie utilizzi della gestualità nello sport Francese: savoir expliquer un menu au clients. Savoir rédiger un menu. Sala e vendita: saper illustrare al cliente la carta di vendita IRC: Il menù del pellegrino, turismo religioso</p>

	<p>Italiano: saper distinguere le caratteristiche morfologico/sintattico/lessicale dell'Italiano medievale rispetto a quello moderno</p> <p>Storia: distinguere i mezzi di comunicazione medievali rispetto a quelli moderni</p>
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Secondo quadrimestre – 56 ORE
TEMPI	<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>
ESPERIENZE	Ulteriori proposte a cura del Consiglio di Classe.
METODOLOGIE	P.A.M.O.R., lezione frontale dialogata, cooperative learning, debate, didattica metacognitiva, peer tutoring, attività laboratoriali e simulate, problem solving.
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	Ulteriori proposte a cura del Consiglio di Classe.
STRUMENTI	Libri di testo, internet, monitor touch, attrezzature di laboratorio, mappe concettuali, smartphone, dizionari, materiale del docente, questionari di valutazione.
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"> organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo; 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>

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
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 Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore Sala e Vendita.	Strumenti <ul style="list-style-type: none"> - Foglio delle consegne - Questionario di autovalutazione in ingresso Metodologie P.A.M.O.R.	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA - Capacità di confronto e collaborazione 	2 ORE	-
2A	Les différents types de menus	Docente di Lingua Straniera Francese	Strumenti <ul style="list-style-type: none"> -libro di testo -internet -monitor touch 	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di confronto e collaborazione -Comprensione e produzione di 	10 ORE	Rubrica di valutazione

UdA interdisciplinare classi terze Sala e Vendita_Secondo Quadrimestre_Comunichi...amo!

			Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato.		
2B	L'etichettatura	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	-Conoscere le informazioni obbligatorie e facoltative di un'etichetta.	2 ORE	Osservazione diretta
2C	La carta di vendita	Laboratori di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	Strumenti - libro di testo -mappe concettuali -internet Luoghi Aula/laboratorio Metodologie -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

2D	Suggesting beverages to guests (speaking)	Docente di Inglese	Strumenti -libro di testo -internet -LIM Luoghi Aula Metodologie -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
2E	La gestione dell'impresa ristorativa.	Docente di DTA	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere le tecniche di gestione a supporto dell'impresa ristorativa.	3 ORE	Osservazione diretta.
2F	Lettura e comprensione dei testi dei primi documenti in volgare	Docente di Lingua e Letteratura Italiana	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -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			
2G	Documenti e testi specifici sui metodi di scrittura e comunicazione medievali	Docente di Storia	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Interesse, e curiosità riguardo l'evoluzione delle strutture comunicative nel tempo.	4 ORE	Osservazione diretta
2H	Il linguaggio non verbale	Docente di Scienze Motorie	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere il linguaggio del corpo, il linguaggio gestuale e la prossemica	2 ORE	Osservazione diretta
2I	Il menù del pellegrino medievale	Docente di IRC	Strumenti Libro di testo video Monitor touch Fotocopie Luoghi Aula Metodologie 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>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -libro di testo -internet -monitor touch -smartphone -dizionari -materiale del docente <p>Luoghi</p> <p>Aula Laboratorio multimediale</p> <p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> -lezione dialogata -cooperative learning -learning by doing 	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>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -libro di testo -monitor touch screen -smartphone <p>Luoghi</p> <p>Aula</p> <p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> -debate 	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	2 ORE	Osservazione diretta.
5.	Valutazione e autovalutazione.	Tutti i docenti coinvolti nell'UdA	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -Griglia di valutazione delle competenze 	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 Luoghi Aula-laboratorio multimediale Metodologie 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	
TITOLO	Comunichi...amo!
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?	Neuromarketing: elaborazione di carte o menu "perfette"
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; - Sintetizzare.

UdA interdisciplinare classi terze Sala e Vendita_Secondo Quadrimestre_Comunichi...amo!

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

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.