



**Ministero dell'Istruzione e del Merito - 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 Succursale Paliano (loc. Procolo) – FRRH03002A; Convitto: FRVC020004  
Casa Circondariale "Pagliei" - Frosinone: FRRH030019; Corso serale: corsoserale@alberghierofiuggi.edu.it  
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

**PIANO DELLE UDA CLASSI TRIENNIO – CLASSI QUARTE**  
**I.P.S.S.E.O.A. "M. BUONARROTI" FIUGGI**

<b>CLASSI QUARTE</b>	
<b>ENOGASTROMIA</b>	
<b>Primo quadrimestre</b>	<b>Secondo quadrimestre</b>
<b>Felicità alimentare</b>	<b>Il giornalista enogastronomico</b>
<b>Compito di realtà:</b> Realizzazione di un menu settimanale equilibrato e "felice"	<b>Compito di realtà:</b> Realizzazione di un articolo di giornale da pubblicare sul giornalino d'Istituto al fine di pubblicizzare uno o più prodotti del territorio.
<b>Assi culturali:</b> Umanistico; scientifico-tecnologico-professionale; linguistico; giuridico-economico.	<b>Assi culturali:</b> Umanistico; scientifico-tecnologico-professionale; linguistico; giuridico-economico.
<b>Discipline coinvolte:</b> Francese, Scienza e cultura dell'alimentazione, L.s.e.s.c., DTA, Italiano, Scienze motorie	<b>Discipline coinvolte:</b> Francese, Scienza e cultura dell'alimentazione, L.s.e.s.c., Inglese, DTA, Italiano, Storia, Scienze motorie.
<b>Competenze area generale:</b> 5-10	<b>Competenze area generale:</b> 5-7-8-9
<b>Competenze area di indirizzo:</b> 1-2-3-4	<b>Competenze area di indirizzo:</b> 4-6-7

I.P.S.S.E.O.A. "M. BUONARROTI" FIUGGI – VIA GARIBALDI, 1 03016 FIUGGI (FR)

<b>Ore:</b> 39	<b>Ore:</b> 49
<b>Periodo di svolgimento:</b> Primo quadrimestre	<b>Periodo di svolgimento:</b> Secondo quadrimestre
<b>SALA</b>	
<b>Primo quadrimestre</b>	<b>Secondo quadrimestre</b>
<b>Cocktail &amp; bon ton</b>	<b>Creiamo un brand per il nostro settore</b>
<b>Compito di realtà:</b> Ritorno al classico, elaborate tre cocktail classici predisponendo sia per la preparazione che per il servizio la mise en place	<b>Compito di realtà:</b> Costruire un concept innovativo per il tuo futuro ristorante
<b>Assi culturali:</b> Umanistico; scientifico-tecnologico-professionale; linguistico; giuridico-economico.	<b>Assi culturali:</b> Umanistico; scientifico-tecnologico-professionale; linguistico; giuridico-economico.
<b>Discipline coinvolte:</b> DTA, Francese, Scienza e cultura dell'alimentazione, L.s.e.s.s.v., Inglese, Italiano, Scienze motorie	<b>Discipline coinvolte:</b> DTA, Francese, Scienza e cultura dell'alimentazione, L.s.e.s.s.v., Italiano, Scienze motorie
<b>Competenze area generale:</b> 2-7	<b>Competenze area generale:</b> 1-3-4-7
<b>Competenze area di indirizzo:</b> 1-3-4-6	<b>Competenze area di indirizzo:</b> 1-2-3-5-10
<b>Ore:</b> 50 ore	<b>Ore:</b> 41 ore
<b>Periodo di svolgimento:</b> primo quadrimestre	<b>Periodo di svolgimento:</b> secondo quadrimestre
<b>PASTICCERIA</b>	
<b>Primo quadrimestre</b>	<b>Secondo quadrimestre</b>
<b>I prodotti regionali e le loro contaminazioni etniche</b>	<b>Dolci: salute e benessere</b>
<b>Compito di realtà:</b> Proponi 5 dolci classici rielaborati con ingredienti tipici di culture etniche a tuo piacere	<b>Compito di realtà:</b> Realizzazione di prodotti dolciari a basso contenuto calorico con tecniche innovative.
<b>Assi culturali:</b> Umanistico; scientifico-tecnologico-professionale; linguistico; giuridico-economico.	<b>Assi culturali:</b> Umanistico; scientifico-tecnologico-professionale; linguistico; giuridico-economico.
<b>Discipline coinvolte:</b> Francese, Inglese, Scienza e cultura dell'alimentazione, L.s.e.s.c., DTA, Storia, Scienze motorie, T.O.G.P.P.	<b>Discipline coinvolte:</b> Francese, Inglese, Scienza e cultura dell'alimentazione, L.s.e.s.c., DTA, Storia, Scienze motorie, T.O.G.P.P.
<b>Competenze area generale:</b> 5-7-9-10	<b>Competenze area generale:</b> 1-3-4-5-6
<b>Competenze area di indirizzo:</b> 1-2-3-4-5	<b>Competenze area di indirizzo:</b> 4-5-10-12
<b>Ore:</b> 52	<b>Ore:</b> 53
<b>Periodo di svolgimento:</b> primo quadrimestre	<b>Periodo di svolgimento:</b> secondo quadrimestre