



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

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

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

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