



**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 PRIME  
SECONDO PERIODO DEL PRIMO QUADRIMESTRE  
"Le buone maniere"**

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
<b>TITOLO DELL'UdA</b>	Le buone maniere
<b>COMPITO-PRODOTTO</b>	Brochure delle buone maniere. Italiano, Inglese, Francese.
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alunni delle classi prime
<b>ASSI CULTURALI</b>	<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
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore Sala e vendita (4 ore) Laboratorio di Accoglienza Turistica (4 ore) Lingua Francese (4 ore) Lingua Inglese (3 ore) Lingua e letteratura italiana (3 ore) Diritto (2 ore) Scienze motorie (2 ore) Storia (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 IN USCITA</b>	<p><b>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).</b></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><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 e equilibrati (4).</b></p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</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>Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p> <p><b>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).</b></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><b>COMPETENZE DELL'AREA GENERALE</b></p>	<p><b>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).</b></p> <p>Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.</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, 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.</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.</p>
<b>CONOSCENZE</b>	<p><b>Francese:</b> connaître les formules de politesse de base: les salutations, les excuses, la permission. La forme interrogative de l'inversion, le conditionnel des verbes pouvoir et vouloir.</p> <p><b>Inglese:</b> Knowing the school rules to follow, how to behave properly. Imperative and vocabulary in contest.</p> <p><b>Scienze motorie:</b> conoscere forme di fair Play</p> <p><b>Italiano:</b> letteratura e galateo; le buone e cattive maniere come linguaggio</p> <p><b>Storia:</b> buone maniere nella storia</p> <p><b>Sala e Vendita:</b> Il Galateo o Bon Ton</p> <p><b>Diritto:</b> Le buone maniere a tavola – le regole del galateo</p> <p><b>Accoglienza turistica:</b> L'etica professionale: le norme comportamentali, il concetto di accoglienza e di ospitalità</p>
<b>ABILITÀ</b>	<p><b>Francese:</b> Savoir saluer ; savoir vouvoyer, savoir s'excuser, savoir demander la permission.</p> <p><b>Inglese:</b> Be able to understand/follow rules and orders and to give orders.</p> <p><b>Scienze motorie</b> saper rispettare l'avversario, il pubblico i giudici nelle varie discipline.</p> <p><b>Italiano:</b> saper rispettare le regole di qualsiasi genere attraverso la grammatica.</p> <p><b>Storia:</b> saper rispettare le regole come base per una corretta convivenza civile.</p> <p><b>Sala e Vendita:</b> sapersi comportare nelle diverse occasioni.</p> <p><b>Diritto:</b> Acquisire le abilità comportamentali in linea con le aspettative del cliente.</p> <p><b>Accoglienza turistica:</b> comprendere le principali norme comportamentali, sapere accogliere rispettandole</p>
<b>PREREQUISITI</b>	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	Primo quadrimestre – 33 ore
<b>TEMPI</b>	<p>T1- Presentazione dell'UdA – 1 ora</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti – 24 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>
<b>ESPERIENZE</b>	–

<b>METODOLOGIE</b>	P.A.M.O.R., lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale, simulazioni, problem solving, discussioni guidate, debate, in-basket, role play, scaffolding, flipped classroom, didattica metacognitiva.
<b>RISORSE ESTERNE COINVOLTE</b>	–
<b>STRUMENTI</b>	Foglio delle consegne, questionario di autovalutazione in ingresso/uscita, libri di testo, lavagna, internet, monitor touch, mappe concettuali, pc, attrezzature di laboratorio, materiale didattico del docente, foto e video, libro del galateo G. Della Casa.
<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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Griglia di valutazione delle competenze</li> <li>- Questionario di autovalutazione in ingresso</li> <li>- Questionario di autovalutazione in uscita</li> <li>- Schema di riepilogo per i coordinatori di classe</li> </ul>

**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.	<p><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Foglio delle consegne</li> <li>- Questionario di autovalutazione in ingresso</li> </ul> <p><b>Metodologie</b> P.A.M.O.R.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA</li> <li>- Capacità di confronto e collaborazione</li> </ul>	1 ORA	Questionario di autovalutazione in ingresso.
<b>2A</b>	Galateo o Bon Ton	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>-mappe concettuali</li> <li>-internet</li> </ul> <p><b>Luoghi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Aula</li> <li>-Laboratorio di sala</li> </ul> <p><b>Metodologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-lezione dialogata</li> <li>-cooperative learning</li> <li>-didattica laboratoriale</li> <li>-simulazioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Comprensione delle consegne.</li> <li>-Assimilare le regole delle buone maniere a tavola</li> </ul>	4 ORE	Test

			-problem solving			
<b>2B</b>	Le norme comportamentali	Docente di Laboratorio di Accoglienza turistica	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet  <b>Luoghi</b> -Aula/Laboratorio  <b>Metodologie</b>  -lezione dialogata -cooperative learning -tutoring -simulazioni -problem solving -discussioni guidate -debate		4 ORE	
<b>2C</b>	Les règles dans une salle de classe	Docente di Lingua Straniera Francese	<b>Strumenti</b> -Internet -Lavagna -Monitor Touch -Materiale didattico  <b>Luoghi</b> -Aula -Campi  <b>Metodologie</b> -Lezione frontale -Lezione dialogata -Attività individuale -Cooperative learning	Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato.	4 ORE	Rubrica di valutazione.

2D	The school/classroom rules	Docente di Lingua straniera Inglese	<b>Strumenti</b> -Internet -Lavagna -Monitor touch -Materiale didattico  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -Lezione frontale -Lezione dialogata -Attività individuale -Cooperative learning	- Capacità di confronto e collaborazione -Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato.	3 ORE	Rubrica di valutazione
2E	Letteratura e galateo; le buone e cattive maniere come linguaggio	Docente di Lingua e Letteratura Italiana	<b>Strumenti</b> -Internet -Monitor Touch -Materiale didattico  <b>Luogo</b> -Aula  <b>Metodologie</b> Cooperative learning Lezione dialogata	Capacità di organizzazione del lavoro per svolgere le consegne e capacità di confrontarsi con gli altri e di esprimere il proprio pensiero	3 ORE	-
2F	Lezione frontale sulle regole di costume e di diritto nei rapporti con la clientela.	Docente di Diritto	<b>Strumenti</b> - Libri di testo - Spunti dal libro del galateo G. Della Casa.  <b>Luogo</b> -Aula  <b>Metodologie</b> <b>Metodologie</b>	Acquisizione dei comportamenti da assumere in relazione all'argomento trattato.	2 ORE	Simulazioni con test

			-Simulazione -In-basket -Role play			
<b>2G</b>	Il" terzo tempo"	Docente di Scienze Motorie	<b>Strumenti</b> -Internet -Lavagna -Materiale didattico  <b>Luoghi</b> -Aula -Campi  <b>Metodologie</b> -Lezione frontale -Lezione dialogata -Attività individuale -Cooperative learning	Conoscere forme di fair Play	2 ORE	Osservazione diretta
<b>2H</b>	Approfondimenti: buone maniere nella storia	Docente di Storia	<b>Strumenti</b> -Internet -LIM -Materiale didattico  <b>Luogo</b> -Aula  <b>Metodologie</b> Cooperative learning Lezione dialogata	Capacità di organizzazione del lavoro per svolgere le consegne e capacità di confrontarsi con gli altri e di esprimere il proprio pensiero	2 ORE	-
<b>3.</b>	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	<b>Strumenti</b> Computer  <b>Luoghi</b> Aula	Brochure delle buone maniere.	5 ORE	Osservazione diretta.

		<p>Docente di Laboratorio di Accoglienza turistica.</p> <p>Docente di lingua straniera. Francese.</p> <p>Docente di Lingua Straniera. Inglese.</p>	<p>Laboratorio di Accoglienza Turistica.</p> <p><b>Metodologie</b> Didattica laboratoriale. Cooperative learning</p>			
4.	Presentazione del compito.	Docente di Diritto.	<p><b>Strumenti</b> -Eventuali foto e video -Monitor touch -Appunti dello studente</p> <p><b>Luoghi</b> Aula</p> <p><b>Metodologie</b> Debate</p>	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	1 ORA	Osservazione diretta.
5.	Valutazione e autovalutazione.	<p>Tutti i docenti coinvolti nell'UdA.</p> <p>Il coordinatore di classe per la somministrazione del questionario.</p>	<p><b>Strumenti</b> -Griglia di valutazione delle competenze -Questionario di autovalutazione in ingresso (già compilato) -Questionario di autovalutazione in uscita</p>	<p>Sviluppo del pensiero critico.</p> <p>Scaffolding</p>	2 ORE	<p>- Valutazione collettiva dei risultati/prodotti realizzati.</p> <p>- Discussione e comparazione dei test in ingresso e in uscita.</p> <p>- Scheda di autovalutazione</p>

			-Schema di riepilogo per i coordinatori di classe  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> Didattica metacognitiva.			
--	--	--	---	--	--	--

DIAGRAMMA DI GANTT									
	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO
1	X								
2A				X	X				
2B				X	X				
2C				X	X				
2D				X	X				
2E				X	X				
2F				X	X				
2G					X				
2H					X				
3					X				
4					X				
5				X	X				

CONSEGNA AGLI STUDENTI

<b>TITOLO</b>	<b>Le buone maniere.</b>
<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>	Brochure delle buone maniere. Italiano-Francese-Inglese
<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> <p>In particolare:</p> <p><b>Francese:</b> Savoir saluer ; savoir vouvoyer, savoir s'excuser, savoir demander la permission.</p> <p><b>Inglese:</b> Be able to understand/follow rules and orders and to give orders.</p> <p><b>Scienze motorie</b> saper rispettare l'avversario, il pubblico i giudici nelle varie discipline.</p> <p><b>Italiano:</b> saper rispettare le regole di qualsiasi genere attraverso la grammatica.</p> <p><b>Storia:</b> saper rispettare le regole come base per una corretta convivenza civile.</p> <p><b>Sala e Vendita:</b> sapersi comportare nelle diverse occasioni.</p> <p><b>Diritto:</b> Acquisire le abilità comportamentali in linea con le aspettative del cliente.</p> <p><b>Accoglienza turistica:</b></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-cucina/pasticceria</li> <li>- Laboratorio di servizi enogastronomici-sala e vendita</li> <li>- Laboratorio di accoglienza turistica</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> <li>- Monitor touch</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>- Questionario di autovalutazione in uscita;</li> <li>- Griglia di valutazione delle competenze.</li> </ul>
<b>Come sarà valutato complessivamente il mio lavoro?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I docenti assegneranno, ove previsto, un voto in relazione alle abilità e conoscenze acquisite.</li> <li>- I docenti compileranno una griglia di valutazione delle competenze raggiunte.</li> </ul>

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