

SECONDO QUADRIMESTRE – CLASSE 1<sup>^</sup> D ENO

| Unità di Apprendimento  |  |
|---|--|
| <i>Denominazione</i>  | <b>Breakfast: Continental or English, that is the question!</b><br>Se il buon giorno si vede dal mattino, offrire un'attenta prima colazione è indispensabile.   |
| <i>Prodotti</i>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Progetto per la pianificazione del servizio della prima colazione - job description - sia cartaceo sia informatizzato.</li> <li>• Realizzazione della simulazione pratica del servizio della prima colazione.</li> <li>• Conoscenza e uso appropriato della terminologia inerente alla prima colazione anche in lingua straniera.</li> <li>• Presentazione del "lavoro" con la specifica dei casi particolari e delle criticità riscontrate, usando un lessico appropriato.</li> </ul>  |
| <i>Competenze mirate: culturali, professionali, di cittadinanza.</i>  | <p><u>Competenze professionali</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• padroneggiare l'utilizzo di arredi, utensili e attrezzature per il servizio della prima colazione;</li> <li>• pianificare le attività utili per realizzare il servizio della prima colazione;</li> <li>• intervenire nelle diverse fasi di progettazione e di servizio, sia per la parte di propria competenza sia in situazioni critiche che si possano creare nello svolgimento del lavoro, utilizzando gli strumenti e le tecniche più opportune nel rispetto dei livelli di qualità richiesti;</li> <li>• esporre in modo chiaro, efficace e coerente pensieri e concetti utilizzando la micro lingua settoriale;</li> <li>• collaborare e partecipare alle varie attività per risolvere le problematiche esistenti;</li> </ul> <p><u>Competenze sociali e civiche:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• agire in modo autonomo e responsabile;</li> <li>• affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni e idee per esprimere al meglio il proprio punto di vista;</li> </ul> <p><u>Competenze nella comunicazione in lingue straniere:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi, utilizzando la microlingua;</li> </ul> <p><u>Competenze in madrelingua:</u></p> <p><u>Competenza digitale:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• preparare un ppw per presentare il lavoro.</li> </ul> <p><u>Competenze nelle scienze alimentari:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saper analizzare gli alimenti e le bevande da un punto di vista merceologico, igienico e nutrizionale. Conoscere adeguatamente la relazione fra cibo e benessere, sapendo fronteggiare eventuali criticità del cliente, dettate da possibili intolleranze alimentari o patologie. Costruire un'adeguata prima colazione per assumere i necessari principi nutritivi per affrontare al meglio una giornata lavorativa.</li> </ul> |
| <b>Abilità</b>  | <b>Conoscenze</b>  |
| adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri;    | norme di comportamento idonee al ruolo che si interpreta;  |
| produrre la "job description" per predisporre il lavoro da svolgere;  | uso appropriato della terminologia del settore Cucina e del settore Sala e Vendita   |
| utilizzare attrezzature tradizionali e nuove tecnologie in autonomia; | le attrezzature e le tecnologie dei laboratori di settore;   |

SECONDO QUADRIMESTRE – CLASSE 1^ D ENO

| Unità di Apprendimento   |   |
|--|---|
| ricercare, acquisire, selezionare informazioni secondo gli obiettivi del proprio lavoro;                                 |   |
| competenze nella manipolazione delle derrate alimentari per la realizzazione dei prodotti destinati alla prima colazione | Utilizzare la bilancia, le attrezzature, gli spazi operativi  |
| competenze nella mise en place dei vari spazi e attrezzature per realizzare il servizio richiesto;                       | la disposizione dei tavoli e la mise en place dei coperti per il servizio della prima colazione e per il buffet;  |
| utilizzare, in lingua straniera, il lessico tecnico professionale di base;   | linguaggio appropriato generico e specifico del settore;  |
| saper realizzare un piano alimentare equilibrato.  | gli alimenti e le bevande della prima colazione.  |
| <b>Utenti destinatari</b>  | Alunni classe 1^ D ENO  |
| <b>Prerequisiti</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di base delle materie coinvolte</li> </ul>  |
| <b>Fase di applicazione</b>  | 2° quadrimestre: marzo, aprile.   |
| <b>Tempi</b>   | 12 ore: Lab. Sala e vendita 12 Lab. Cucina (il servizio della prima colazione); 2^ lingua straniera 4 ore (micro lingua e conversazione settoriale); Inglese 4 ore (micro lingua e conversazione settoriale); alimentazione 4 ore (la colazione nutrizionalmente bilanciata), italiano e storia 4 ore (storia e evoluzione della prima colazione, testi e scritti sulla colazione), matematica e informatica 8 ore (elaborazione multimediale del capolavoro).<br>20 ore di lavoro casalingo (preparazioni del capolavoro). |
| <b>Esperienze attivate</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pianificazione del servizio della prima colazione;</li> <li>• Briefing;</li> <li>• Realizzazione pratica del servizio della prima colazione.</li> <li>• Presentazione del capolavoro alla classe.</li> </ul>   |
| <b>Metodologia</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>brainstorming</b>;</li> <li>• <b>cooperative learning</b> (lavoro di gruppo);</li> <li>• <b>problem solving</b>;</li> <li>• <b>peer tutoring</b>;</li> <li>• <u>lezioni frontali in aula</u>;</li> <li>• <u>attività di laboratorio</u>;</li> <li>• <u>uscite didattiche mirate all'UDA</u>.</li> </ul>   |
| <b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordinatore</li> <li>• Docenti dell'area di Indirizzo: Lab. Cucina, Lab. Sala e Vendita; Lingua Francese; Inglese, Matematica e Informatica, Italiano e Storia, Cultura e Scienze dell'Alimentazione.</li> <li>• Professionisti di settore</li> </ul>   |
| <b>Strumenti</b>   | Libri di testo, schede tecniche, computer, attrezzature e utensili di laboratorio.<br>Laboratorio di Cucina, Lab. Sala e Vendita, Laboratorio informatico, LIM.<br>Strutture di settore.  |
| <b>Valutazione</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scheda "Job Description"</li> <li>• Relazione affettiva e motivazionale;</li> <li>• Autovalutazione degli alunni (vedi allegato);</li> <li>• Prove semistrutturate sulle conoscenze;</li> <li>• Griglia di valutazione UDA (di seguito riportata).</li> </ul>  |

| Unità di Apprendimento  |
|---|
| CONSEGNE AGLI STUDENTI  |
| <p><b>Titolo UdA</b><br/> <b>Breakfast: Continental or English, that is the question!</b><br/>                     Se il buon giorno si vede dal mattino, offrire un'attenta prima colazione è indispensabile.</p> <p><b>Cosa si chiede di fare</b><br/>                     Il compito di questa UdA è produrre una relazione sul servizio della prima colazione in base allo stile continentale o anglosassone e saperla offrire in maniera adeguata e nutrizionalmente equilibrata a clienti, anche stranieri, riuscendo a gestire il servizio comprendendo i ruoli e mansioni dei vari componenti della brigata sia di cucina che di sala.</p> <p><b>In che modo</b><br/>                     Lavorerai individualmente e in gruppo, perché il lavoro nella ristorazione è opera di una unità produttiva, tutti lavorano per un unico scopo: offrire un servizio alla clientela.</p> <p><b>Quali prodotti</b><br/>                     Progetto per la pianificazione del servizio della prima colazione - job description - sia cartaceo sia informatizzato attraverso un Ppw, scritto in lingua italiana e in lingua straniera, utile per la presentazione del capolavoro.<br/>                     Realizzazione della simulazione pratica del servizio della prima colazione.<br/>                     Presentazione del "lavoro" con la specifica dei casi particolari e delle criticità riscontrate.</p> <p><b>Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)</b><br/>                     Acquisirai le competenze necessarie per svolgere in maniera professionale il servizio della prima colazione in albergo, riuscendo ad operare in autonomia risolvendo anche caso di criticità riscontrate.</p> <p><b>Tempi 78 ore</b> : 12 ore: Lab. Sala e Vendita 12 ore Lab. Cucina 12 ore (il servizio della prima colazione); 2<sup>^</sup> Lingua straniera 6 ore (micro lingua e conversazione settoriale); Inglese 6 ore (micro lingua e conversazione settoriale); Alimentazione 6 ore (la colazione bilanciata), Italiano e Storia 6 ore (storia e evoluzione della prima colazione, testi e scritti sulla colazione), Matematica e Informatica 10 ore (elaborazione multimediale del capolavoro). 20 ore di lavoro casalingo (preparazioni del capolavoro).</p> <p><b>Risorse (strumenti, consulenze, opportunità ...)</b> Lo staff di progettazione e realizzazione è costituito da: Coordinatore di classe, docenti del Consiglio di Classe coinvolti, Assistenti di Laboratorio.</p> <p><b>Criteri di valutazione:</b><br/>                     Il "progetto" sarà valutato in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni che avrai fornito, ma anche alla chiarezza con cui sarà presentata.<br/>                     Durante la "simulazione pratica" sarà apprezzata la capacità espositiva intesa come ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti proposti.<br/>                     A questo si aggiungerà la valutazione dell'impegno, in termini di disponibilità e rispetto delle consegne, della partecipazione attiva, in termini di atteggiamento propositivo e della collaborazione intesa come interazione produttiva all'interno del gruppo.</p> <p><b>Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare): è una componente oppure un "capolavoro"?</b><br/>                     Il compito/prodotto rappresenta un "capolavoro" perché è rappresentativo di un lavoro complesso, frutto dell'applicazione di abilità e conoscenze derivanti da numerose discipline.</p> <p><b>Peso della UdA in termini di voti in riferimento agli assi culturali e alle discipline</b><br/>                     La valutazione di questo lavoro partecipa alla definizione del voto di profitto.</p> |

SECONDO QUADRIMESTRE – CLASSE 1^ D ENO

Piano di lavoro UDA

|  |
|--|
| Unità di apprendimento: <b>Breakfast: Continental or English, that is the question!</b>              |
| Coordinatore: prof. Lorenzo Costanza   |
| Collaboratori: docenti consiglio di classe coinvolti. Esperti di settore. Assistenti di laboratorio. |

Piano di lavoro UDA – specificazione delle fasi

| Fasi | Attività  | Strumenti  | Esiti  | Tempi  | Valutazione   |
|------|---|--|--|--------|---|
| 1    | Comunicazione e condivisione dell'UDA<br>Esposizione del progetto | Lezione frontale<br>Piano di lavoro  | Sviluppo della curiosità<br>Ripartizione dei compiti | 1 ora  | Interesse dimostrato  |
| 2    | Studio contenuti libro di testo                                   | Lezione frontale<br>Piano di lavoro  | Ripartizione dei compiti                             | 3 ore  | Interesse dimostrato  |
| 3    | Terminologia in lingua straniera                                  | Lezione frontale<br>Libri di testo<br>Filmati  | Utilizzare correttamente la terminologia             | 12 ore | Osservazione<br>Test di verifica anche in lingua  |
| 4    | Organizzazione e pianificazione del progetto per il servizio      | Lezione frontale<br>Laboratorio informatica (10 ore)<br>Laboratorio di Sala (2 ore)<br>Laboratorio di Cucina (2 ore) | Operatività sulla realizzazione grafica              | 14 ore | Progetto grafico  |
| 5    | Pratica operativa<br>Realizzazione del servizio                   | Laboratorio di Sala<br>Laboratorio di Cucina   | Operatività pratica dell'UdA                         | 20 ore | Osservazione nel laboratorio  |
| 6    | Aspetti nutrizionali  | Frontale in aula   | Competenze specifiche                                | 6 ore  | Competenze specifiche   |
| 7    | Montare il "capolavoro" e presentazione                           | LIM  | Presentazione agli alunni della classe.              | 12 ore | Conoscenza del lavoro e correttezza comunicativa, utilizzo strumenti informatici<br>Esposizione in lingua straniera |

Diagramma di Gantt

| Fasi | Tempi marzo-aprile |              |              |              |
|------|--------------------|--------------|--------------|--------------|
|      | 1^ settimana       | 2^ settimana | 3^ settimana | 4^ settimana |
| 1    | ■                  |              |              |              |
| 2    |                    | ■            |              |              |
| 3    | ■                  |              |              |              |
| 4    |                    | ■            |              |              |
| 5    |                    |              | ■            | ■            |
| 6    | ■                  |              |              |              |
| 7    |                    |              | ■            | ■            |