

<b>Unità di Apprendimento</b>	
<b>Denominazione</b>	<p><b><i>Breakfast: Continental or English, that is the question!</i></b></p> <p>Se il buon giorno si vede dal mattino, offrire un'attenta prima colazione è indispensabile.</p>
<b>Prodotti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Progetto per la pianificazione del servizio della prima colazione - job description - sia cartaceo sia informatizzato (Scheda "Job Description").</li> <li>• Realizzazione della simulazione pratica dei prodotti di caffetteria per la 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> <li>• Prove semi-strutturate sulle conoscenze.</li> <li>• Prova pratica in laboratorio e simulazione del lavoro di sala per la verifica delle attività svolte (prima della DaD).</li> <li>• Esposizione orale e discussione sulle conoscenze acquisite.</li> <li>• Elaborazione di un diario settimanale della colazione; costruzione di una tabella i vari alimenti e nutrienti in essi contenuti consumati giornalmente a colazione.</li> <li>• Redazione di una scheda con informazioni di carattere generale relativa alla regione italiana scelta. Scelta di un dolce tipico di questa regione e relativa ricetta, immagini ed eventuali curiosità.</li> <li>• Indagine statistica sulla prima colazione e costruzione di diagrammi a barre come sintesi dei dati.</li> <li>• Elaborato scritto di tipo espositivo sulle proprie abitudini alimentari riguardanti in particolar modo la colazione sulla storia degli alimenti.</li> <li>• Elaborato scritto di tipo espositivo sulla colazione tipica nelle culture delle lingue straniere studiate.</li> <li>• Presentazione dei contenuti in formato digitale.</li> </ul>

### Unità di Apprendimento

*Competenze mirate: culturali, professionali, di cittadinanza.*

Competenze professionali

- padroneggiare l'utilizzo di arredi, utensili e attrezzature per il servizio della prima colazione;
- pianificare le attività utili per realizzare il servizio della prima colazione;
- 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;
- esporre in modo chiaro, efficace e coerente pensieri e concetti utilizzando la micro-lingua settoriale;
- collaborare e partecipare alle varie attività per risolvere le problematiche esistenti;

Competenze sociali e civiche:

- agire in modo autonomo e responsabile;
- affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni e idee per esprimere al meglio il proprio punto di vista;

Competenze nella comunicazione in lingue straniere:

- 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 micro-lingua;

Competenze in madrelingua:

- Gestire la trasmissione del messaggio linguistico mediante il canale scritto e orale, utilizzando le conoscenze grammaticali acquisite per comunicare in modo adeguato e corretto.
- Saper padroneggiare le situazioni comunicative tenendo conto dello scopo, del contesto e dei destinatari, cercando di riflettere sulla lingua nei suoi aspetti costitutivi.
- Utilizzare il lessico settoriale in modo pertinente cercando di arricchirlo con nuovi apporti derivanti dalle discipline di indirizzo.

Competenza digitale:

- preparare un Power Point per presentare il capolavoro.
- Utilizzare lo strumento informatico per individuare, organizzare e rappresentare informazioni;
- Progettare, costruire una presentazione ad uso didattico.

Competenze nelle scienze alimentari:

- 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.

Competenze matematiche:

- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

Unità di Apprendimento	
Abilità	Conoscenze
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;
Ricerca, acquisire, selezionare informazioni secondo gli obiettivi del proprio lavoro;	Applicazioni fondamentali degli strumenti di presentazione e della videoscrittura;
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 <i>mise en place</i> dei vari spazi e attrezzature per realizzare il servizio richiesto;	la disposizione dei tavoli e la <i>mise en place</i> 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. Suggestire eventuali modifiche per migliorare la propria colazione al fine di renderla il più equilibrata possibile.	Gli alimenti e le bevande della prima colazione inserendo i nutrienti che vi sono contenuti. Le bevande calde del reparto caffetteria.
Raccogliere dati, organizzare e rappresentare i dati raccolti, elaborare e gestire semplici calcoli attraverso un foglio elettronico.	Schemi, tabelle, grafici, concetto di indagine statistica, semplici applicazioni che consentono di creare, elaborare un foglio di calcolo elettronico con le forme grafiche corrispondenti. I principali aspetti fisici e antropici dell'Italia;
Organizzare, progettare, utilizzare nuove risorse digitali.	
<b>Utenti destinatari</b>	Alunni classe 1 <sup>^</sup> E ART INDIRIZZO 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 - maggio
<b>Tempi</b>	12 ore: lab. sala e vendita 12 lab. cucina (il servizio della prima colazione); 2 <sup>^</sup> lingua straniera 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 6 ore e informatica 8 ore (elaborazione multimediale del capolavoro); geografia 3 ore; 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 delle bevande calde di caffetteria con servizio ai tavoli.</li> <li>• Presentazione del capolavoro alla classe</li> </ul>

<b>Unità di Apprendimento</b>	
<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brainstorming;</li> <li>• Cooperative learning;</li> <li>• Problem solving;</li> <li>• Peer tutoring;</li> <li>• Lezioni frontali in aula (prima della DaD);</li> <li>• Attività di laboratorio (prima della DaD);</li> <li>• Role playing;</li> <li>• Lezioni didattiche a distanza mediante video-tutorial.</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 e lingua tedesca, scienza degli alimenti;</li> <li>• Docenti di discipline trasversali: matematica e informatica, italiano e storia, geografia.</li> </ul>
<b>Strumenti</b>	<p>Libri di testo, schede tecniche, slide, computer, attrezzature e utensili di laboratorio.</p> <p>Laboratorio di cucina, Laboratorio sala e vendita, laboratorio informatico, LIM.</p>
<b>Valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Griglia di valutazione UDA allegata al PFI di ciascun alunno</li> <li>• Risultati ottenuti nella realizzazione dei seguenti prodotti:</li> <li>• Scheda “Job Description” ;</li> <li>• Prove semistrutturate sulle conoscenze;</li> <li>• Prova pratica in laboratorio e simulazione del lavoro di sala per la verifica delle attività svolte (prima della DaD);</li> <li>• Esposizione orale e discussione sulle conoscenze acquisite;</li> <li>• Elaborazione di un diario settimanale della colazione;</li> <li>• Costruzione di una tabella i vari alimenti e nutrienti in essi contenuti consumati giornalmente a colazione;</li> <li>• Indagine statistica sulla prima colazione e costruzione di diagrammi a barre come sintesi dei dati;</li> <li>• Elaborato scritto di tipo espositivo sulle proprie abitudini alimentari riguardanti la colazione;</li> <li>• Elaborato scritto di tipo espositivo sulla storia degli alimenti;</li> <li>• Elaborato scritto di tipo espositivo sulla colazione tipica nelle culture delle lingue straniere studiate;</li> <li>• Presentazione dei contenuti in formato digitale;</li> <li>• Correttezza formale e lessicale, la capacità espressiva e di rielaborazione personale, morfosintassi, lessico utilizzato nella produzione scritta.</li> </ul>

Unità di Apprendimento
CONSEGNE AGLI STUDENTI
<p><b>Titolo UdA</b>  <b>Breakfast: Continental or English, that is the question!</b>            Se il buon giorno si vede dal mattino, offrire un'attenta prima colazione è indispensabile.</p> <p><b>Cosa si chiede di fare</b>            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>            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>            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.            Realizzazione della simulazione pratica del servizio della prima colazione.            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>            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^ Lingua straniera 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 6 ore Informatica 8 ore (elaborazione multimediale del capolavoro); Geografia 3 ore; 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>            Il "progetto" sarà valutato in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni che avrai fornito, ma anche alla chiarezza con cui sarà presentata.            Durante la "simulazione pratica" sarà apprezzata la capacità espositiva intesa come ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti proposti.            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>            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>            La valutazione di questo lavoro partecipa alla definizione del voto di profitto.</p>

## Piano di lavoro UDA

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

\*Piano di lavoro UDA – specificazione delle fasi<sup>1</sup>

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Comunicazione e condivisione dell'UDA Esposizione del progetto	Lezione frontale Piano di lavoro	Sviluppo della curiosità Ripartizione dei compiti	1 ora	Interesse dimostrato
2	Studio contenuti libro di testo	Lezione frontale Piano di lavoro	Ripartizione dei compiti	3 ore	Interesse dimostrato
3	Terminologia in lingua straniera	Lezione frontale Libri di testo Filmati	Utilizzare correttamente la terminologia	12 ore	Osservazione Test di verifica anche in lingua
4	Organizzazione e pianificazione del progetto per il servizio	Lezione frontale Laboratorio informatica (10 ore) Laboratorio di Sala (2 ore) Laboratorio di Cucina (2 ore)	Operatività sulla realizzazione grafica	14 ore	Progetto grafico
5	Pratica operativa Realizzazione del servizio	Laboratorio di Sala 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 Esposizione in lingua straniera

<sup>1</sup> Per le attività di laboratorio e per quelle che prevedono una lezione frontale e di confronto con la classe si considerano le modalità attivate nel corso della DaD a partire dal 5 marzo 2020.