

Unità di Apprendimento	
<i>Denominazione</i>	Breakfast: Continental or English, that is the question! Se il buon giorno si vede dal mattino, offrire un'attenta prima colazione è indispensabile.
<i>Prodotti</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Progetto per la pianificazione del servizio della prima colazione - job description – sia cartaceo sia informatizzato. • Realizzazione della simulazione pratica del servizio della prima colazione. • Conoscenza e uso appropriato della terminologia inerente alla prima colazione anche in lingua straniera. • Presentazione del “lavoro” con la specifica dei casi particolari e delle criticità riscontrate, usando un lessico appropriato.
<i>Competenze mirate: culturali, professionali, di cittadinanza.</i>	<p><u>Competenze professionali</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; <p><u>Competenze sociali e civiche:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • agire in modo autonomo e responsabile; • affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni e idee per esprimere al meglio il proprio punto di vista; <p><u>Competenze nella comunicazione in lingue straniere:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; <p><u>Competenze in madrelingua:</u></p> <p><u>Competenza digitale:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • preparare un ppw per presentare il capolavoro. <p><u>Competenze nelle scienze alimentari:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
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;

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.
Utenti destinatari	Alunni classe 1 [^] C ENO
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di base delle materie coinvolte
Fase di applicazione	2° quadrimestre: marzo, aprile.
Tempi	<p>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).</p> <p>20 ore di lavoro casalingo (preparazioni del capolavoro).</p>
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> • Pianificazione del servizio della prima colazione; • Briefing; • Realizzazione pratica del servizio della prima colazione. • Presentazione del capolavoro alla classe.
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • brainstorming; • cooperative learning (<u>lavoro di gruppo</u>); • problem solving; • peer tutoring; • <u>lezioni frontali in aula</u>; • <u>attività di laboratorio</u>; • <u>uscite didattiche mirate all'UDA</u>.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • <i>interne</i> • <i>esterne</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Coordinatore • Docenti dell'area di Indirizzo: Lab. Cucina, Lab. Sala e Vendita; • Inglese : brano da leggere e tradurre (ingl/ ita) in cui si mettono a confronto i vari tipi di colazione (continentale/italiana e inglese) • Lingua francese: colazione a confronto • Italiano: la colazione nelle opere letterarie • Storia: nascita della colazione • Matematica e Informatica, Italiano e Storia, Cultura e Scienze dell'Alimentazione. • Professionisti di settore • Geografia: la colazione internazionale

Unità di Apprendimento	
Strumenti	Libri di testo, schede tecniche, computer, attrezzature e utensili di laboratorio. Laboratorio di Cucina, Lab. Sala e Vendita, Laboratorio informatico, LIM. Strutture di settore.
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Scheda "Job Description" • Relazione affettiva e motivazionale; • Autovalutazione degli alunni (vedi allegato); • Prove semistrutturate sulle conoscenze; • Griglia di valutazione UDA (di seguito riportata).

Unità di Apprendimento	
CONSEGNE AGLI STUDENTI	
<p>Titolo UdA Breakfast: Continental or English, that is the question! Se il buon giorno si vede dal mattino, offrire un'attenta prima colazione è indispensabile.</p> <p>Cosa si chiede di fare 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>In che modo 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>Quali prodotti 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>Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) 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>	

Unità di Apprendimento

Tempi 78 ore : 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); 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).

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità ...) Lo staff di progettazione e realizzazione è costituito da: Coordinatore di classe, docenti del Consiglio di Classe coinvolti, Assistenti di Laboratorio.

Criteri di valutazione:

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.

Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare): è una componente oppure un "capolavoro"?

Il compito/prodotto rappresenta un "capolavoro" perché è rappresentativo di un lavoro complesso, frutto dell'applicazione di abilità e conoscenze derivanti da numerose discipline.

Peso della UdA in termini di voti in riferimento agli assi culturali e alle discipline

La valutazione di questo lavoro partecipa alla definizione del voto di profitto.

Piano di lavoro UDA

Unità di apprendimento: Breakfast: Continental or English, that is the question!
Coordinatore: prof.ssa Maria Grazia Braschi
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 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)	Operatività sulla realizzazione grafica	14 ore	Progetto grafico

		Laboratorio di Cucina (2 ore)			
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

Diagramma di Gantt

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