



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "Luigi Einaudi"
(con annessi SERVIZI COMMERCIALI)
88046 LAMEZIA TERME - CZ
Partner di



Esami di Stato conclusivi del corso di studi

(OM N. 55 del 22 marzo 2024)

Documento del Consiglio di Classe

Anno scolastico 2023-2024

Classe 5^a sez. A

Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Curvatura Sala e vendita

INDICE

IL CONSIGLIO DI CLASSE	3
PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDI	4
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E CONTINUITÀ DIDATTICA.....	4
SINTESI DEL PERCORSO FORMATIVO	5
ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE E DESCRIZIONE DEL PERCORSO	5
PERCORSO INTERDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA	8
PCTO - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	11
UDA ORDINARIE SVOLTE (ELABORATE IN SEDE INTERDIPARTIMENTALE)	13
STRATEGIE/METODOLOGIE DIDATTICHE NELLE ATTIVITA'	16
PROGETTAZIONE PERCORSI DI ORIENTAMENTO E PARTECIPAZIONE AD ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	17
STRUMENTI DI LAVORO E RISORSE	19
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO.....	20
ELENCO DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	21
ALLEGATI	22
Allegato 1 - Schede informative sui singoli insegnamenti.....	22
Italiano e Storia	22
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	29
Francese	33
Inglese	36
Matematica.....	39
Diritto e Tecniche Amministrative Struttura ricettiva.....	42
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	46
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	49
Scienze Motorie	56
Religione Cattolica	58
Allegato 2 – Griglia di valutazione seconda prova	59

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Insegnamento	Componente del C.d.C.	Firma
Italiano e Storia	Prof. ssa Caruso Ornella	F.to <i>Ornella Caruso</i>
Matematica	Prof. Ruffa Paolo	F.to <i>Paolo Ruffa</i>
Lingua straniera- Inglese	Prof. ssa Vilella Giovanna	F.to <i>Giovanna Vilella</i>
Lingua straniera - Francese	Prof. ssa Strangis Felicia	F.to <i>Felicia Strangis</i>
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof. ssa Milione Rosetta	F.to <i>Rosetta Milione</i>
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	Prof. Morano Domenicantonio	F.to <i>Domenicantonio</i>
Diritto e Tecniche Amministrative Strutturativa ricettiva	Prof. ssa Mazzei Maria	F.to <i>Maria Mazzei</i>
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	Prof. Marchese Simone	F.to <i>Simone Marchese</i>
Scienze motorie	Prof. Mendicino Sandro	F.to <i>Sandro Mendicino</i>
Religione cattolica	Prof. ssa Servidone Marcella	F.to <i>Marcella Servidone</i>

Il coordinatore

Prof.ssa Maria Mazzei

Firma autografa sostituita a mezzo
stampa ex art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Rossana Costantino

Firma autografa sostituita a mezzo
stampa ex art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93

PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDI

PROFILI USCITA CURVATURE SALA E BAR

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E CONTINUITÀ DIDATTICA

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

N. TOTALE STUDENTI	14
N. STUDENTI CHE FREQUENTANO PER LA SECONDA VOLTA	/
N. STUDENTI PROVENIENTI DA ALTRE SCUOLE	/
N. STUDENTI STRANIERI	2
N. STUDENTI CON B.E.S.	/

CONTINUITA' DIDATTICA DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	INSEGNAMENTO	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Caruso Ornella	Italiano e Storia	SI	SI	SI
Ruffa Paolo	Matematica	NO	SI	SI
Villella Giovanna	Lingua straniera- Inglese	NO	SI	SI
Strangis Felicia	Lingua straniera - Francese	SI	SI	SI
Milione Rosetta	Scienza e cultura dell'alimentazione	SI	SI	SI

Morano Domenicantonio	Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	SI	SI	SI
Mazzei Maria	Diritto e Tecniche Amministrative Struttura ricettiva	NO	NO	SI
Marchese Simone	Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	NO	SI	SI
Mendicino Sandro	Scienze motorie	NO	NO	SI
Servidone Marcella	Religione cattolica	SI	SI	SI

SINTESI DEL PERCORSO FORMATIVO

ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE E DESCRIZIONE DEL PERCORSO

La progettazione dell'attività didattica ed educativa è stata elaborata in sede dipartimentale, interdipartimentale e dai consigli di classe individuando dei “focus” riconducibili ai nuclei tematici fondamentali indicati dal MIM ai quali sono state correlate le 11 competenze di indirizzo, in funzione anche della seconda prova che, per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, non verterà più su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati (Allegati A, B e C 2G - Linee Guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61). Considerato che si tratta di un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la “cornice nazionale generale di riferimento”, le commissioni avranno il compito di declinare le indicazioni ministeriali in relazione agli specifici percorsi formativi/curvature attivati dall'istituzione scolastica, con riguardo ai codici ATECO (Nota del 19-09-2022 sul decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022 di adozione dei “Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle seconde prove” e delle “Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi” per gli esami di Stato conclusivi del II ciclo degli istituti professionali di nuovo ordinamento).

FOCUS/NUCLEI TEMATICI E COMPETENZE CORRELATE		
FOCUS	NUCLEO TEMATICO	COMPETENZA/E
<i>Cliente: esigenze e aspettative</i>	NUCLEO 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.	N. 4 N. 5 N. 6 N. 9

	<p>NUCLEO 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.</p>	<p>N. 1 N. 2 N. 4 N. 5 N. 7</p>
	<p>NUCLEO 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.</p>	<p>N. 1 N. 4 N. 6 N. 9</p>
<p>Progettazione di un prodotto e/o servizio</p>	<p>NUCLEO 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</p>	<p>N. 1 N. 2 N. 3 N. 4 N. 6 N. 10</p>
<p>Cultura della qualità totale e sicurezza</p>	<p>NUCLEO 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</p> <p>NUCLEO 4: Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.</p>	<p>N. 3</p>
<p>Valorizzazione del made in Italy e promozione del territorio</p>	<p>NUCLEO 5: Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.</p>	<p>N. 1 N. 5 N. 7 N. 8 N. 9 N. 10</p>

	NUCLEO 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.	N. 1 N. 7 N. 8 N. 11
--	--	---

Sono stati quindi progettati percorsi di apprendimento, UDA ordinarie d'asse e/o interasse, con l'intento di superare il mero disciplinarismo per il raggiungimento di un'organicità del sapere che vede lo studente al centro del processo di insegnamento-apprendimento al fine di sviluppare quanto più possibile autonomia e responsabilità. Anche se questo modo operando ha sortito risultati positivi, sono emerse alcune difficoltà riconducibili al metodo di studio, in alcune fasi mnemonico legato ancora alle conoscenze.

CORRELAZIONE COMPETENZE E CONOSCENZE AI NUCLEI TEMATICI

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

Il gruppo classe si è costituito nel terzo anno del ciclo di studi dall'unione di allievi provenienti da sezioni diverse del biennio. Per quanto attiene la frequenza alle lezioni, parte degli allievi ha frequentato assiduamente, partecipando a tutte le fasi del processo didattico educativo, altri hanno frequentato con minore costanza e poca partecipazione. I contatti con le famiglie sono stati frequenti, ma non sempre proficui per cercare di risolvere le problematiche legate alle assenze e al limitato impegno.

Gli allievi hanno evidenziato un atteggiamento positivo con i compagni e con i docenti, mantenendo un comportamento sostanzialmente corretto. La partecipazione alle proposte didattiche e alle attività facoltative organizzate dalla scuola, in particolare quelle professionali, è stata costante e operativa, anche se a diversi livelli, per tutti gli allievi.

La situazione della classe, per problematiche personali, impegno discontinuo e partecipazione non sempre attiva, appare eterogenea per quanto attiene la preparazione culturale e il possesso delle abilità comunicative e logiche.

Per quanto riguarda le lingue straniere gli allievi, ad eccezione di alcuni, presentano difficoltà nella produzione orale, mentre hanno sufficienti capacità nella comprensione di testi e nella produzione scritta. Tali carenze sono ascrivibili a lacune pregresse e a una discontinuità nello studio.

Considerati i diversi stili di apprendimento degli allievi, le peculiarità caratteriali, le competenze pregresse di livello differente, i risultati di apprendimento sono stati conseguiti in maniera diversificata, in particolare:

- Un ristretto gruppo di allievi, motivati all'apprendimento e con discrete capacità di riflessione, ha dimostrato di possedere adeguate capacità di argomentare e un adeguato linguaggio specifico, conseguendo discreti e/o buoni risultati ;
- Un nutrito gruppo di allievi ha acquisito le conoscenze in maniera essenziale e riesce a formulare semplici argomentazioni, soprattutto se supportati dai docenti.
- Pochi allievi, invece, nonostante le numerose sollecitazioni, hanno partecipato in modo discontinuo acquisendo conoscenze dei vari insegnamenti non complete e una scarsa capacità di argomentare. Nei confronti di questi alunni, in questo ultimo scorcio dell'anno scolastico, tutti i docenti attiveranno ulteriori strategie didattiche al fine di consentire un possibile recupero.

Gli allievi hanno acquisito, a livelli differenti, adeguate competenze operative spendibili nel settore lavorativo, grazie anche a personali esperienze e attraverso la partecipazione ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento nel corso del triennio.

PERCORSO INTERDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento trasversale di Educazione civica è stato articolato, come deliberato dal Collegio dei docenti, in 33 ore annuali che ha coinvolto in modo specifico alcuni insegnamenti tenendo conto di quanto i dipartimenti prima, e i singoli consigli di classe poi, hanno deciso di attuare sviluppando il macronucleo tematico relativo allo sviluppo sostenibile (Agenda 2030).

Lo scopo di tale organizzazione didattica è stato quello di attribuire all'educazione civica una valenza di matrice valoriale trasversale e, evitando superficiali aggregazioni di contenuti teorici, di far emergere in ogni aspetto del sapere e dei contenuti disciplinari la prospettiva di cittadinanza e tutto ciò che, attraverso i saperi, è possibile concretizzare nella vita. Ai fini della valutazione è stata predisposta un'apposita rubrica inserita nel PTOF.

Percorso

MACROTEMATICA:					
SVILUPPO ECOSOSTENIBILE - TUTELA DEL PATRIMONIO CULTURALE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO/ALIMENTARI					
CLASSI QUINTE					
(ENO- SV - PD)					
DISCIPLINE	NUCLEI CONCETTUALI			CONOSCENZE	COMPETENZE
	Costituzione	Sviluppo sostenibile	Cittadinanza digitale		
ITALIANO STORIA (Tot. 6 ore)		Agenda 2030 Obiettivo 12: Consumo e produzioni responsabili		Cibo come elemento del patrimonio culturale Cibo e poeti Alimentazione in trincea. Cambiamento dell'alimentazione nel Dopoguerra	Riconoscere i comportamenti dannosi per l'ambiente, la società e i diritti umani e individuare scelte coerenti con gli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

					Individuare e rappresentare comportamenti mirati allo sviluppo eco-sostenibile e alla tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese e del proprio territorio
SCIENZE MOTORIE (Tot. ore 7)		Obiettivo 3: Salute e benessere		<p>La salute e la sicurezza personale legate alla pratica motoria</p> <p>La prevenzione degli infortuni in campo motorio e sportivo.</p> <p>Gli stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salute e del benessere</p>	<p>Applicare autonomamente comportamenti che tutelano la salute e la sicurezza personale ed è consapevole del benessere legato alla pratica motoria</p> <p>Riconoscere e osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo.</p> <p>Conoscere e adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti, stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salute e del benessere</p>

SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE (Tot. ore 6)		Obiettivo 3 Salute e benessere		Le varie tipologie di diete sostenibili	Comprendere le finalità e gli obiettivi di sviluppo sostenibili previsti dall'Agenda 2030, mettendoli in relazione con le emergenze sociali e ambientali ai diversi livelli, dal globale al locale; valutare le proprie e le altrui scelte e stili di vita alla luce degli obiettivi di sostenibilità.
		Obiettivo 12: Consumo e produzione responsabili		Le nuove tendenze alimentari dei prodotti agroalimentari del territorio	Identificare i soggetti del territorio che operano per la tutela ambientale, lo sviluppo eco – sostenibile e per la tutela e valorizzazione delle eccellenze locali. Valorizzare e promuovere i prodotti agroalimentari del territorio
DTASR (Tot. ore 6)		Obiettivo 12: Consumo e produzione responsabile		Abitudini alimentari, economia del territorio e scelte sostenibili	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile, della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese

LABORATORIO BAR-SALA E VENDITA (Tot. ore 8)		Agenda 2030 Obiettivo 12		Menu e dietologia Marchi di qualità e prodotti legati al territorio	Impostare menu in rispetto di regimi alimentari anche particolari consapevolmente
--	--	---------------------------------	--	--	---

PCTO - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il progetto PCTO, deliberato dal Collegio dei Docenti e dal Consiglio di Classe, finalizzato a valorizzare il ruolo sociale della scuola sul territorio, è stato espletato secondo una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo, tenendo conto della multidisciplinarietà e/o interdisciplinarietà formativa in aula in stretta relazione a con l'esperienza pratica educativa e formativa in azienda. I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, legati alla peculiarità dell'offerta formativa dell'istituto e in particolar modo alla realtà territoriale e distribuite secondo le esigenze del Territorio e dell'Istituto, sono state sviluppate a partire dal terzo anno per un monte ore minimo di 210 e hanno previsto, in aggiunta alle numerose attività svolte in Istituto quali convegni, concorsi, manifestazioni di vario genere, sia interne che esterne, l'introduzione di un periodo di stage in strutture ricettive e aziende del territorio. Tutte le attività espletate sia in contesti organizzativi e professionali, in aula, in laboratorio, o in forme simulate, hanno permesso agli studenti di acquisire/o potenziare, in stretto raccordo con i risultati di apprendimento, le competenze dell'indirizzo di studi e le competenze trasversali al fine di un consapevole orientamento al mondo del lavoro e/o alla prosecuzione degli studi nella formazione superiore, anche non accademica.

ARTICOLAZIONE ORGANIZZATIVA ORARIA DEL PROGETTO NEGLI ANNI 2021-22, 2022-23, 2023-24

TIP	ATTIVITA' TERZO ANNO	ORE
1	Orientamento	2
2	Corso HACCP	4
2	Corso sulla Sicurezza	4
3	Attività di formazione In DAD con AIBM	90
	TOTALE	100
	ATTIVITÀ QUARTO ANNO	
1	Attività di stage presso le strutture ricettive del territorio	80
2	Partecipazione a eventi interni ed esterni	30
	TOTALE	110
	ATTIVITÀ QUINTO ANNO	
1	Stage nel settore di riferimento presso aziende del settore, partecipazione a manifestazioni, convegni, seminari, concorsi professionali e vari eventi inerenti il settore	10
	TOTALE ATTIVITÀ TRIENNIO	220

Il percorso PCTO ha mirato a raggiungere nel complesso i seguenti obiettivi, coerenti e previsti dal livello quarto e quinto del Quadro europeo delle qualificazioni (EQF):

- **Competenza personale**, sociale e capacità di imparare a imparare, la capacità cioè di gestire il proprio apprendimento, di condurre una vita sana dal punto di vista fisico e mentale, per creare le condizioni adatte a lavorare bene in gruppo, agire in situazioni di complessità e gestire le dinamiche interpersonali in un'ottica inclusiva e costruttiva.
- **Competenza in materia di cittadinanza**, ovvero quelle capacità che consentono di partecipare alla vita civica grazie a una comprensione delle diverse strutture e regole che articolano la società, con una particolare attenzione verso il tema della sostenibilità, della conoscenza delle origini del patrimonio enogastronomico italiano, legato ai marchi di qualità e non solo.
- **Competenza imprenditoriale**, capacità di pensare, gestire e sviluppare progetti che apportano valore sociale, culturale o economico e che rappresentano quindi un'opportunità per il benessere della società.
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale** che implica la comprensione e il rispetto di idee e significati espressi e comunicati in maniera differente da contesti sociali diversi, attraverso varie forme culturali, creative e artistiche. Tutto questo comporta una comprensione del proprio ruolo all'interno della società e un impegno ad esprimere il senso della propria funzione.

UDA ORDINARIE SVOLTE (ELABORATE IN SEDE INTERDIPARTIMENTALE)

FOCUS NUCLEO/I TEMATIC O/I	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEO 2 PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO	asse	UDA : Progettazione sala- bar con co-working	Asse scientifico - tecnologico	Laboratorio servizi enogastronomici settore bar – sala e vendita, Deta	I Quadr. DICEMBRE	Marketing plan di un'attività imprenditoriale

FOCUS NUCLEO/I TEMATIC O/I	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEI 3/4 CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA	Interasse	UDA: Igiene e sicurezza a tutela del cliente	Asse scientifico - tecnologico Asse dei linguaggi	Laboratorio servizi enogastronomici settore- sala e vendita, scienza e cultura dell'alimentazione, Lingue straniere, Deta	2 Quadr. FEBBRAIO	Creazione di un reel (max 2 min.) che evidenzia le fasi essenziali per la realizzazione di un prodotto nel rispetto delle norme di sicurezza alimentare. Ogni studente dovrà relazionare e argomentare

						<p>sul lavoro svolto.</p>
--	--	--	--	--	--	---------------------------

<p>FOCUS NUCLEO/I TEMATICO /I</p>	<p>Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)</p>	<p>TITOLO UDA</p>	<p>ASSE/I</p>	<p>INSEGNAMENTI COINVOLTI</p>	<p>PERIODO DI SVOLGIMENTO</p>	<p>COMPITO AUTENTICO</p>
<p>NUCLEI 5/7</p> <p>VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO</p>	<p>Interasse</p>	<p>UDA: Promuovere un'impresa turistica/ristorativa</p>	<p>Asse scientifico - tecnologico</p> <p>Asse dei linguaggi</p>	<p>Laboratorio servizi enogastronomici settore-bar sala e vendita, scienza e cultura dell'alimentazione, lingue straniere, DETA</p>	<p>2° Quadr</p> <p>MARZO</p>	<p>Promozione e della propria impresa ristorativa (pub, ristorante, pizzeria, bar, pasticceria, panetteria, ecc.) attraverso la valorizzazione dei prodotti del territorio.</p> <p>In particolare ogni studente dovrà promuovere, all'interno dell'attività ristorativa scelta, una</p>

						<p>specialità ad interesse regionale attraverso la realizzazione di una pagina promozionale che abbia una grafica e uno stile comunicativo corrispondente alla propria idea e che includa almeno un logo che attiri e rispecchi il locale, eventualmente svolgendo una ricerca su internet.</p> <p>Ogni studente dovrà relazionare e argomentare sul lavoro svolto.</p>
--	--	--	--	--	--	---

FOCUS NUCLEO/I TEMATIC O/I	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMEN TO	COMPITO AUTENTICO
---	---	-------------------	---------------	-----------------------------------	--	------------------------------

<p>NUCLEI 1/6/8</p> <p>CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE</p>	<p>Interasse</p>	<p>UDA: Stili di vita sani ed equilibrati per prevenire le malattie correlate all'alimentazione.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse scientifico - tecnologico</p>	<p>Francese</p> <p>Inglese</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Laboratorio servizi enogastronomici</p> <p>settore bar- sala e vendita, DTASR,</p>	<p>2°Quadr.</p> <p>MAGGIO</p>	<p>Elaborazione e realizzazione per gruppi di lavoro, di un happy hour in base ad una specifica situazione patologica indicata.</p> <p>Presentazione, anche in lingua straniera, di quanto realizzato, evidenziando caratteristiche e nutrizionali, SWOT ANALYSIS....</p>
--	------------------	--	---	--	---	---

In allegato sono riportate le schede informative sui singoli insegnamenti (**All. 1**)

STRATEGIE/METODOLOGIE DIDATTICHE NELLE ATTIVITA'

METODOLOGIE	INSEGNAMENTI											
	ITALIANO	STORIA	MATEMAT	FRANCESE	INGLESE	SCIENZE E CUL. A LIM	A.STR. RIC.	DIR. TECN.	LAB. CUCINA	LAB. SALA E VEND.	SCIENZ. MOT.	RELIG. CATT.
Lezioni frontali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezioni dialogate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Correzione sistematica del lavoro domestico	X			X	X	X	X		X			
Attività laboratoriali				X	X				X			
Cooperative learning			X	X	X	X			X	X		

Lavori di gruppo	X	X	X	X	X	X	X		X	X	
Brain storming	X	X	X	X	X	X				X	
Problem solving			X				X		X	X	
Esercitazioni guidate e autonome	X	X	X	X	X	X	X		X	X	
Classe capovolta							X				

PROGETTAZIONE PERCORSI DI ORIENTAMENTO E PARTECIPAZIONE AD ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Come da D.M. n. 328/2022, concernente l'adozione delle Linee guida per l'orientamento, a partire dall'anno scolastico in corso, è stato progettato il modulo di orientamento formativo "Tutti fuori... Ed ora?" così articolato:

ATTIVITÀ PREVISTE	N. ORE
1. Presentazione e Conoscenza della Piattaforma Unica	5
2. Attività di orientamento in uscita:  Visite guidate presso le università operanti sul territorio regionale.  Incontri di selezione del personale da parte di aziende presenti sul territorio regionale e nazionale.  Incontri formativi con scuole di formazione professionale.  Incontri con ex allievi di successo.  Progettazione e organizzazione eventi legati alle peculiarità della scuola, anche su richiesta del territorio (enti, istituzioni pubbliche e private)	25

Di seguito sono riportate le attività formative realizzate che hanno visto la partecipazione dell'intera classe, di gruppi o di singoli:

	TIPOLOGIA	DESCRIZIONE
<input type="checkbox"/>	Attività di orientamento in uscita	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Incontro orientativo-informativo con i referenti del Tui Magic Life Calabria che hanno presentato possibili attività di tirocinio ed inserimento lavorativo nelle strutture da loro gestite. ▪ Incontro con i referenti dell'Università tematica PEGASO che hanno presentato percorsi universitari, finalità educative e lavorative dei corsi di studio dell'università. ▪ Incontro con personale del 2° Reggimento Aviazione dell'Esercito "Sirio" di Lamezia che hanno illustrato le opportunità lavorative e professionali dell'Esercito Italiano. ▪ Incontro orientativo con i docenti dell'Università UNICAL di Cosenza. ▪ Incontro formativo-informativo col responsabile delle relazioni esterne ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana che ha illustrato i fabbisogni professionali delle imprese, le competenze necessarie per svolgere una professione e i percorsi formativi da intraprendere. ▪ Incontro di formazione "Turismo e territorio" organizzato dall'I.M.A.H.R. delegazione Calabria che ha trattato le tematiche relative all'importanza della formazione del personale, all'incongruenza tra domanda/offerta nel settore del turismo e a problemi riguardanti il territorio ▪ Incontro con lo chef tre Stelle Michelin Antonino Cannavacciuolo che ha ripercorso la sua storia e la sua visione della cucina italiana. ▪ Incontro con Alfonso Portanova della scuola di alta Formazione IN CIBUM che ha presentato le opportunità legate all'enogastronomia e all'ospitalità alberghiera, al fine di ampliare le prospettive future dei giovani professionisti di domani. ▪ Incontri con imprenditori della ristorazione del territorio per proposta di offerte di lavoro ▪ Open day con l'ITS ELAIA CALBRIA finalizzato alla presentazione dei percorsi nel settore turistico. ▪ Incontro orientativo-informativo con la società FORMAMENTIS finalizzato ad illustrare le opportunità relative alla partecipazione al programma Erasmus per tirocini professionalizzanti all'estero
<input type="checkbox"/>	Progetti e manifestazioni culturali	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organizzazione e partecipazione alla seconda edizione della Fiera dell'enogastronomia e del turismo organizzata dal nostro istituto. L'evento è stato un'importante occasione di incontro e interazione col territorio finalizzato all'arricchimento dell'offerta formativa e a realizzare utili sinergie per la definizione di profili professionali competitivi per il mondo del lavoro.

□	Seminari e/o convegni con esperti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Attività formativa “A scuola di cucina con Grana Padano” nel corso della quale sono state approfondite le tematiche legate alle azioni intraprese dai Consorzi di Tutela per la difesa di un prodotto DOP al fine di conservare e proteggere un metodo, un territorio e una tradizione. ▪ Incontro formativo informativo con i referenti dell’ADMO, associazione Donatori Midollo Osseo, finalizzato a promuovere la cultura del dono e a sensibilizzare gli studenti sull’argomento. ▪ Incontro con Luca Trapanese, autore di “Nata per te” che ha raccontato la vita quotidiana insieme ad Alba e le piccole e grandi sfide di ogni giorno narrate nel libro da cui è stato tratto il film “Nata per te” diretto dal regista Fabio Mollo. L’autore ha inoltre discusso con gli studenti del volontariato e del terzo settore, nonché del mondo della disabilità. ▪ Incontro formativo e Giornata di DONAZIONE a cura dei referenti AVIS al fine di promuovere la cultura della donazione. ▪ Incontro formativo-informativo con la dott.ssa Filomena Ferrara, CSR Manager e Master inventor IBM ITALIA che ha relazionato su innovazione tecnologica e digitale ed esplorazioni delle nuove frontiere delle tecnologie digitali emergenti, al fine di acquisire strumenti per la formazione DIGITALE, nell’ottica del superamento del DIGITAL GAP.
---	-----------------------------------	---

STRUMENTI DI LAVORO E RISORSE

STRUMENTI DI LAVORO E RISORSE	INSEGNAMENTI											
	ITALIANO	STORIA	MATEMAT	FRANCESE	INGLESE	SCIENZE E CUL. ALIM	DIR. TECN. A STR. RIC.	LAB. CUCINA	LAB. VEND.	LAB. SALA E	SCIENZ. MOT.	RELIG. CATT.
Libri di testo/web	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Testi di approfondimento	X	X	X	X	X	X		X				X
Materiale elaborato dal docente	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Appunti e dispense	X	X	X	X	X	X		X	X			X
Dizionari	X			X	X							
Laboratori	X			X	X				X			

Strumenti multimediali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Piattaforma G Suite per l'attivazione di classi virtuali e video conferenze	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Il processo di valutazione è stato incentrato non solo sulla maturazione di competenze non immediatamente riconducibili all'acquisizione di conoscenze, ma anche allo sviluppo di alcune competenze di carattere quali: apertura mentale, capacità di collaborare, creatività, flessibilità, problem solving, resilienza, comunicatività.

TIPOLOGIE DI VERIFICHE

TIPOLOGIE	INSEGNAMENTI										
	ITALIANO	STORIA	MATEMAT	FRANCESE	INGLESE	SCIENZE E CUL. A LIM	DIR. TECN. A. STR. RIC.	LAB. CUCINA	LAB. SALA E VEND.	SCIENZ. MOT.	RELIG. CATT.
Interrogazione	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Produzione testi	X				X	X	X	X	X		X
Quesiti vero o falso			X	X	X	X		X	X	X	
Quesiti a scelta multipla			X	X	X	X	X	X	X	X	
Quesiti a risposta aperta				X	X	X	X				
Esercizi			X	X	X		X				
Problemi			X				X		X		
Trattazione sintetica	X	X		X	X	X	X				X
Analisi del testo	X						X				

Comprensione testi scritti e orali	X			X	X	X	X				X
Esercitazioni pratiche									X	X	
Colloqui-sondaggio	X	X				X	X	X			
Presentazioni			X		X	X	X		X		
Relazioni scritte	X	X				X	X	X	X		X

CRITERI ADOTTATI

Si rimanda alle griglie elaborate e deliberate in sede collegiale, inserite nel PTOF.

ELENCO DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

1.	Tabellone scrutinio finale (che sarà allegato dopo gli scrutini)
2.	Copia verbale scrutinio finale (che sarà allegato dopo gli scrutini)
3.	Fascicoli personali degli alunni
4.	Prospetto ore PCTO per singolo studente

Approvato dal Consiglio di classe in data 13-05-2024

ALLEGATI

Italiano e Storia

DOCENTE	Prof.ssa Caruso Ornella
INSEGNAMENTO	ITALIANO E STORIA

Insegnamento: ITALIANO - STORIA					
UDA N 1: Il valore della famiglia e le riforme del lavoro					
UDA	Tipologia asse, interasse, mono disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
ITALIANO Valore e senso della famiglia	Interasse	Italiano Storia	Esposizione orale e/o produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Creazione di uno schema	Competenza N°2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze	Il Positivismo. La poetica naturalista. La poetica verista. Giovanni Verga: La vita La poetica. Lo stile. Le opere.

			<p>concettuale, mappa, confronto attraverso cui spiegare alla classe il diverso modo che i due autori hanno di intendere la famiglia.</p>	<p>comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Competenza N°4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.</p> <p>Competenza N°7: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p>Da Vita dei campi: La lupa. Da Novelle rusticane: La roba.</p> <p>Il Decadentismo.</p> <p>G. Pascoli: la vita, il percorso delle opere, la poetica. Da Myricae: X agosto. Lavandare. Novembre.</p>
<p>STORIA</p> <p>L'Età giolittiana</p>	<p>Interasse</p>	<p>Italiano</p> <p>Storia</p>	<p>Esposizione orale e/o produzione di testi scritti sui contenuti appresi.</p>	<p>Competenza N°1: 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.</p> <p>Competenza N°4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali</p>	<p>Le riforme sociali.</p> <p>Referendum.</p> <p>L'invenzione delle ferrovie.</p> <p>Il protezionismo.</p> <p>Il triangolo industriale.</p>

				locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.	
--	--	--	--	---	--

Insegnamento: ITALIANO - STORIA					
UDA N. 2: LA guerra					
UDA	Tipologia asse, interasse, mono disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
ITALIANO I poeti e la guerra	Interasse	Italiano Storia	Esposizione orale e/o produzione di testi scritti sui contenuti appresi, facendo riferimento anche ai momenti salienti del conflitto mondiale.	Competenza N°2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Competenza N°4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali,	Ermetismo. Giuseppe Ungaretti: la vita. La poetica. Le opere. Da L'Allegria- Il porto sepolto: Sono una creatura. Veglia. Gabriele D'Annunzio: la vita, il pensiero e le opere. Da Alcyone: La pioggia nel pineto.

				<p>nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.</p> <p>Competenza N°7: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	
<p>STORIA</p> <p>La guerra e i suoi orrori</p>	<p>Interasse</p>	<p>Italiano</p> <p>Storia</p>	<p>Esposizione orale e/o produzione di testi scritti sui contenuti appresi.</p>	<p>Competenza N°1: 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.</p> <p>Competenza N°4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della</p>	<p>La Prima guerra mondiale.</p> <p>La Seconda guerra mondiale.</p>

				mobilità di studio e lavoro.	
--	--	--	--	------------------------------	--

Insegnamento: ITALIANO - STORIA					
UDA N.3: Pura follia umana					
UDA	Tipologia asse, interasse, mono disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
ITALIANO La mente umana	Interasse	Italiano Storia	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Organizzare la scaletta di un convegno su uno degli autori studiati, dalla quale possa emergere il concetto di follia, facendo riferimento anche ai regimi totalitari.	Competenza N°2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Competenza N°4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia	L. Pirandello: La vita. Le idee e la poetica: relativismo e umorismo. Da Novelle per un anno: Il treno ha fischiato. La patente. Primo Levi: La vita e le opere. Se questo è un uomo. Shema'

				<p>ai fini della mobilità di studio e lavoro.</p> <p>Competenza N°7: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	
<p>STORIA</p> <p>I regimi totalitari</p>	<p>Interasse</p>	<p>Italiano Storia</p>	<p>Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.</p>	<p>Competenza N°1: 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</p> <p>Competenza N°4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.</p>	<p>Fascismo.</p> <p>Comunismo.</p> <p>Nazismo.</p>

Insegnamento: STORIA

UDA N.4: Evoluzioni dopo la guerra

UDA	Tipologia asse, interasse, mono disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
STORIA Il mondo nel secondo dopoguerra	Monodisciplinare	Storia	Esposizione orale e/o produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Strutturazione mappe	Competenza N°1: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base	Il mondo diviso in due blocchi.
			concettuali o schemi riassuntivi dai quali dovranno emergere i principali cambiamenti storico-politico- sociali.	ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Competenza N°4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.	

Libri di testo utilizzati:

A. Roncoroni: **La mia nuova letteratura. Dall'unità d'Italia ad oggi**, vol. 3 – Carlo Signorelli Editore

Vittoria Calvani: **La storia intorno a noi. Il Novecento e oggi**, vol. 5 – A. Mondadori Scuola

Scienze e Cultura dell'Alimentazione

DOCENTE	MILIONE ROSETTA
INSEGNAMENTO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NUCLEO TEMATICO FOCUS - CLIENTE:ESIGENZE E ASPETTATIVE

Insegnamento: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

UDA N.1 "STILI DI VITA SANI E EQUILIBRATI PER PREVENIRE LE MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE"

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
	asse, interasse, mono disciplinare				
"Tratta il cliente come se fosse unico"	Interasse	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA LAB. SALA-BAR LINGUE STRANIERE	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	<p>N.1- 4- 5-6</p> <p>n.1 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.</p> <p>n.4 Predisporre prodotti, servizi e menù 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.</p> <p>n.5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione</p>	<p>Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. (LIVELLO QNQ 3/4)</p>

				<p>locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>n.6: 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.</p>	
--	--	--	--	--	--

NUCLEO TEMATICO FOCUS - CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA					
Insegnamento: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE					
UDA N.2 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
“Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori”	Interasse	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA/SALA	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	<p>N.1-3-4-5 (LIVELLO QNQ 4)</p> <p>n.1 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.</p> <p>N.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>n.4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con</p>	<p>Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei</p>

				<p>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.</p> <p>n.5 : Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	<p>cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p>
--	--	--	--	---	---

NUCLEO TEMATICO FOCUS - VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

Insegnamento: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

UDA N.3 PROMUOVERE UN'IMPRESA TURISTICA/RISTORATIVA

UDA	Tipologia asse, interasse, mono disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LA CALABRIA... DENTRO E FUORI LO STIVALE	Interasse	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA/SALA	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	<p>N.1-5-11 (LIVELLO QNQ 4)</p> <p>n.1: 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.</p> <p>n.5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti</p>	<p>Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei</p>

				<p>dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>N.11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)</p>
--	--	--	--	--	---

Libro di testo utilizzato

“Scienza e cultura dell'alimentazione” di A. Machado- Ed. Poseidonia Scuola

Francese

DOCENTE	STRANGIS FELICIA
INSEGNAMENTO	II LINGUA COMUNITARIA FRANCESE

Libro di testo utilizzato : : L'ART DU SERVICE – HOEPLI – A. DE CARLO

FOCUS NUCLEO TEMATICO - *CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE*

UDA N. 1: *NUOVE TENDENZE NELL'ARTE DEI COCKTAILS*

Insegnamento/ UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LINGUA FRANCESE L'art de la mixologie	Interasse	Francese Inglese	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi Interazione orale Costruire un ricettario in inglese con i cocktail più conosciuti	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	Argomenti: Différents types de bar Le barman Les outils du barman Services des apéritifs Eau-de-vie Liqueurs, sirops, jus de fruits Cocktails Mocktails Funzioni Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.

FOCUS NUCLEO TEMATICO - CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE

UDA N. 2: PROMOZIONE DELLA SALUTE: BERE RESPONSABILMENTE

Insegnamento/ UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LINGUA FRANCESE Promotion de la santé: la consommation responsable	Interasse	Francese Inglese	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Elaborazione una guida sugli effetti dannosi dell'alcohol	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	Argomenti Les effets de l'alcool sur le corps Maladies liées au boire Le paradoxe français Intolérances alimentaires Funzioni Esporre e argomentare in merito alle tematiche affrontate.

FOCUS NUCLEO TEMATICO - VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

UDA N. 3: PROMUOVERE LA PROPRIA ATTIVITÀ SUL TERRITORIO

Insegnamento/ UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LINGUA FRANCESE	Interasse	Francese Inglese	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai	Argomenti Excellence territoriale (Produits et concepts de la

<p>Pour une Calabre tournée vers le monde</p>			<p>Interazione orale.</p> <p>Publicizzare un evento e creare un invito</p> <p>Stilare un piano di promozione di un prodotto del territorio</p>	<p>percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p>Calabre: la réglisse et le bergamote)</p> <p>Marketing mix</p> <p>Le monde du franchisage et le travail indépendant: avantages et inconvénients</p> <p>Funzioni Esporre e argomentare in merito alle tematiche affrontate.</p>
--	--	--	--	--	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO - CULTURA DELLA QUALITÀ TOTALE E SICUREZZA

UDA N. 4: LA SICUREZZA NELLA SALA

Insegnamento/ UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<p>LINGUA FRANCESE Contamination des aliments</p>	<p>Interasse</p>	<p>Francese Inglese</p>	<p>Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.</p> <p>Redigere una lista di avvertenze da affiggere in sala.</p>	<p>N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p>Argomenti La sécurité en salle La méthode HACCP</p> <p>La conservation des aliments et des boissons</p> <p>Les différents types de contamination alimentaires.</p> <p>Funzioni Esporre e argomentare in merito alle tematiche affrontate.</p>

Inglese

DOCENTE	GIOVANNA VILLELLA
INSEGNAMENTO	LINGUA INGLESE

FOCUS NUCLEO TEMATICO: CULTURA DELLA QUALITÀ TOTALE E SICUREZZA					
Insegnamento: LINGUA INGLESE					
UDA N. 2: IGIENE E SICUREZZA E TUTELA DEL CLIENTE					
UDA (titolo sintetico)	Tipologia asse, interasse, mono disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
FOOD SAFETY	Interasse	Detta Inglese Francese Lab Sala Sc. e Cul. Alim.	Creazione di un reel (max 2 min.) che evidenzia le fasi essenziali del rispetto delle norme di sicurezza alimentare.	<p>a) Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>b) Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p>Topics >World food safety >Five keys to safer food >Food contamination >Food poisoning</p> <p>Grammar revision The passive voice. Must/Mustn't.</p> <p>Function Discussing about food contamination / on duty safety check list</p>

FOCUS NUCLEO TEMATICO:					
Insegnamento: LINGUA INGLESE					
UDA N. 3: VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO					
UDA	Tipologia asse, interasse, mono disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
MIXOLOGY ART	Interasse	Deta Inglese Francese Lab Sala Sc. e Cul. Alim.	Creazione di uno slogan o un breve messaggio pubblicitario dell'impresa ristorativa e/o realizzazione di un cocktail con l'uso di un prodotto regionale. Esposizione orale.	a) Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. b) Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	Topics >Bar trends and Mixology. >Flair Bartending. >Spirits & cocktail recipes. Vocabulary >Bar types. >Bar service equipment. >Spirits, cocktails, recipe. Reading >Bar trends. >Mixology: art & tools. >Flair Bartending. >Introducing spirits. Grammar Revision >Imperative Functions Asking & answering about spirits and cocktails.
APPROFONDIMENTO MARKETING AND PROMOTION: <ul style="list-style-type: none"> ➤ The marketing mix ➤ Business image ➤ Customer profiling ➤ Marketing strategies 					

Libro di testo utilizzato

WINE & DINE CLUB (anche in versione digitale)
Olga Ciribelli, Daniele Davino, Ed. CLITT

FOCUS NUCLEO TEMATICO: CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE

Insegnamento: LINGUA INGLESE

**UDA N. 4: STILI DI VITA SANI E EQUILIBRATI PER PREVENIRE LE MALATTIE CORRELATE
ALL'ALIMENTAZIONE**

UDA (titolo sintetico)	Tipologia asse, interasse, mono disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
On the healthy side	Interasse	Deta Inglese Francese Lab Sala Sc. e Cul. Alim.	Realizzazione di una ricetta che tenga conto di eventuali allergie o intolleranze alimentari. Interazione orale.	a) Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. b) Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	Topics >The food pyramid. >The Mediterranean diet. >Food allergies and intolerances. Vocabulary >Nutrients. >Allergies & Intolerances Grammar Revision >The future tenses: will, be going to, present continuous, present simple. Functions Asking & answering about meals. How to write a recipe. Describing a recipe.

Matematica

DOCENTE	Prof. Ruffa Paolo
INSEGNAMENTO	MATEMATICA

Insegnamento: MATEMATICA
UDA N.1 Complementi di algebra

UDA (titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Complementi di algebra	mono disciplinare	Matematica	Compito di realtà (riguardante la risoluzione matematica di una situazione reale) e/o prove di competenza (che possono consistere in una verifica scritta o orale in cui siano presenti problemi aperti) e/o realizzazione di una mappa concettuale o un elaborato che schematizzi le	<p>N° 8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;</p> <p>N° 12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Equazioni e disequazioni di primo grado • Sistemi di disequazioni di primo grado e disequazioni fratte di primo grado • Equazioni e disequazioni di secondo grado • Sistemi di disequazioni e disequazioni fratte di secondo grado • Intervalli di numeri reali • Problemi di primo e secondo grado

			conoscenze acquisite		
--	--	--	-------------------------	--	--

Insegnamento: MATEMATICA
UDA N.2 Studio completo di una funzione

UDA (titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, monodisciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze

Studio completo di funzione di una variabile reale	Mono disciplinare	Matematica	Compito di realtà (riguardante la risoluzione matematica di una situazione reale) e/o prove di competenza (che possono consistere in una verifica scritta o orale in cui siano presenti problemi aperti) e/o realizzazione di una mappa concettuale o un elaborato che schematizzi le conoscenze acquisite	N° 8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento; N° 12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	Le funzioni: <ul style="list-style-type: none"> • Le funzioni e loro proprietà; concetto di funzione anche nella vita reale • Funzioni reali di variabile reale • Funzioni elementari e relativi grafici • Dominio di una funzione e sua rappresentazione grafica nel piano cartesiano • Intersezioni con gli assi e segno di una funzione L'algebra dei limiti: <ul style="list-style-type: none"> • Approccio intuitivo al concetto di limite • limiti finiti e infiniti • infiniti e infinitesimi • Gli asintoti • Grafico probabile di una funzione Accenni sulle derivate: <ul style="list-style-type: none"> • Le derivate fondamentali • Funzioni crescenti/decrescenti • Derivata prima: massimi e minimi • Derivata seconda: concavità e convessità
--	-------------------	------------	---	---	---

Libro di testo utilizzato

MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO
 Bergamini / Barozzi / Trifone - ZANICHELLI EDITORE

Diritto e Tecniche Amministrative Struttura ricettiva

DOCENTE	MAZZEI MARIA
INSEGNAMENTO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE STRUTTURA RICETTIVA

FOCUS NUCLEO TEMATICO: CLIENTE - ESIGENZE E ASPETTATIVE
INSEGNAMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
UDA N.1 : Alimentazione, salute e nuove tendenze in campo alimentare.

UDA	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Abitudini alimentari e scelte sostenibili	Interasse	Scienza e cultura dell'alimentazione Lingua Inglese Lingua Francese Laboratorio Sala	Presentazione orale dei contenuti. Breve presentazione multimediale dell'evoluzione del turismo, stili alimentari e nuove tendenze alimentari.	N. 1: 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. N.4: Predisporre prodotti, servizi e menù 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	Evoluzione dei consumi e abitudini alimentari. I marchi di qualità alimentare e relativa normativa. I prodotti a KM 0. Il mercato turistico nelle sue forme e le nuove tendenze del turismo mondiale promosse dall'OMT. Le diverse tecniche di marketing.

				<p>e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>N.6: 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.</p>	
--	--	--	--	---	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO: VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

INSEGNAMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

UDA N.2 : La promozione dell'immagine di un locale "ECO- FRIENDLY" nel proprio territorio.

UDA	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Promozione e sostenibilità	Interasse	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Lingua Inglese</p> <p>Lingua Francese</p> <p>Laboratorio Sala</p>	<p>Presentazione orale e scritta dei contenuti</p> <p>Una breve presentazione multimediale che rappresenti un proposta di marketing mix per promuovere un ristorante nel tuo territorio.</p>	<p>N. 1: 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.</p> <p>N.2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>N.11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità</p>	<p>Agenda 2030: obiettivo 12</p> <p>Le tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico operativo.</p> <p>Le tecniche di web marketing.</p>

				enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	
--	--	--	--	--	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO: PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO
INSEGNAMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
UDA N.3 : Un' impresa ristorativa di successo

UDA	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Progettazione sala- bar con co-working	Interasse	Laboratorio Sala	<p>Presentazione orale dei contenuti, delle norme per avviare e gestire un'attività turistica .</p> <p>Produzione e presentazione di un elaborato multimediale di un'attività a scelta.</p>	<p>N.4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguito obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>N.9: 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 e efficienza aziendale.</p> <p>N.10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>Pianificazione programmazione e controllo di gestione. Il business plan. Il marketing plan</p>

FOCUS NUCLEO TEMATICO: CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA**INSEGNAMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva****UDA N.4 : La strategia di sicurezza dai campi alla tavola(from farm to fork)**

UDA	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Sicurezza alimentare e responsabilità degli operatori	Interasse	Scienza e cultura dell'alimentazione Lingua Inglese Lingua Francese Laboratorio Sala	Esposizione orale sulle normative analizzate. Presentazione di una filiera	N.3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	La normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti. Sicurezza sul lavoro. I contratti delle imprese turistico-ristorative. La responsabilità degli operatori di settore.

Libro di testo utilizzato

"Gestire le imprese ricettive" Volume 3 Autori: S. Rascioni- F. Ferriello- Tramontana

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina

DOCENTE :Marchese Simone

DISCIPLINA: Laboratorio servizi enogastronomici- settore cucina

Libro di testo utilizzato

Professionisti in cucina – Giovanni Salviani

UDA	Tipologia asse, interasse, mono disciplina re	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
COMUNICARE LA QUALITA' e il Territorio	mono disciplina re.		<p>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</p> <p>Presentazione individuale orale da illustrare in classe; Test risposta multipla.</p>	<p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù 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..</p> <p>1.Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti</p>	<p>I sistemi e i prodotti di qualità . Le certificazioni ristorazione a km 0 . Comunicare il Territorio. Conoscere e valorizzare il territorio . I sistemi turistici locali. Strategie innovative di promozione turistica tradizioni a confronto : etichette regionali ,nazionali ed estere . Prodotti e piatti nazionali ed esteri .</p>

				<p>enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>4. Predisporre prodotti, servizi e menù 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.</p> <p>5. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>6. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata</p>	
--	--	--	--	---	--

				10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing	
--	--	--	--	--	--

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita

DOCENTE	Domenicantonio Morano
INSEGNAMENTO	Lab. Servizi Enogastronomici - Sala e vendita

FOCUS NUCLEO TEMATICO (1-6-8)					
Insegnamento: Sala vendita					
UDA N. 1 : CLIENTE:ESIGENZE E ASPETTATIVE					
UDA (titolo sintetico)	Tipologia asse, interasse, mono disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
“TRATTA IL CLIENTE COME SE FOSSE UNICO”	Interasse	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA LAB. SALA-BAR LINGUE STRANIERE	PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE VERIFICA PRATICA	<u>N.1-4-6- 7- 9</u>	<p>n.1</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. -Strategie di comunicazione del prodotto. -Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. -Principi di fidelizzazione del cliente. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. -Il sistema di customer satisfaction. Tecniche di problem solving e gestione reclami. <p>n.4</p> <ul style="list-style-type: none"> -Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. -Concetti di sostenibilità e certificazione. -Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. -Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

					<p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>n.6</p> <ul style="list-style-type: none"> -Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. - Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction. Meccanismi di fidelizzazione del cliente. <p>n.7</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. - Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. - Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. -Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. - Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del clienti. <p>Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.</p>
--	--	--	--	--	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO (2) PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO					
Insegnamento: Sala vendita					
UDA N. 2 :					
UDA (titolo sintetico)	Tipologia asse, interasse, mono disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze

<p>“SE NON E’ SALUBRE, NON E’ CIBO”</p>	<p>INTERASSE</p>	<p>DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA/SALA LINGUE STRANIERE</p>	<p>PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE</p>	<p><u>N.1-2-3-4-6-10</u></p>	<p>N.1 → Strumenti di pubblicità e comunicazione. → Tecniche di rilevazione della customer satisfaction. → Tecniche per la gestione dei reclami → Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. → Risorse enogastronomiche, culturali territoriali e nazionali.</p> <p>N.2 → Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. → Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. → Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. → Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. → Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell’offerta preventiva</p> <p>N.3 → Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. → Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente</p> <p>N.4 → Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. → Concetti di sostenibilità e certificazione. → Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. → Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. → Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>N.6</p>
---	------------------	--	---	------------------------------	--

					<p>→ Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</p> <p>→ Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction. Meccanismi di fidelizzazione del cliente</p> <p>N.10</p> <p>→ Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p> <p>→ Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</p> <p>→ Tecniche di reportistica aziendale.</p> <p>Tecniche di analisi per indici.</p>
--	--	--	--	--	---

FOCUS NUCLEO TEMATICO (3/4) FOCUS 3: CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA					
Insegnamento: Sala vendita					
UDA N. 3 : SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI					
UDA (titolo sintetico)	Tipologia asse, interasse, mono disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI	interasse	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA/SALA LINGUE STRANIERE	PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE	1-2-3-4-7-8	<ul style="list-style-type: none"> - Strumenti di pubblicità e comunicazione. - Tecniche di rilevazione della customer satisfaction. - Tecniche per la gestione dei reclami → Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. - Risorse enogastronomiche, culturali territoriali e nazionali. <p>N.2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. - Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. - Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.

					<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva N.3 - Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. - Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Normativa volta alla tutela e sicurezza del N.4 - Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. - Concetti di sostenibilità e certificazione. - Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. - Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. - Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. N.7 - Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. - Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. - Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. - Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti. N.8 - Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. - Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel. Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.
--	--	--	--	--	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO (5/7) VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

Insegnamento: Sala vendita

UDA N. 4 : LA CALABRIA...DENTRO E FUORI LO STIVALE

UDA (titolo sintetico)	Tipologia asse, interasse, mono disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LA CALABRIA...DENTRO E FUORI LO STIVALE	interasse	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA/SALA LINGUE STRANIERE	PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE	1-5-7-11	<p>N.1 - Strumenti di pubblicità e comunicazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di rilevazione della customer satisfaction. - Tecniche per la gestione dei reclami → Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. - Risorse enogastronomiche, culturali territoriali e nazionali. <p>N.7</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. - Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. - Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. - Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</p> <p>N.8</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. - Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel.* <p>Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.</p> <p>N.9</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. - Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione dei clienti. <p>Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.</p> <p>N.10</p>

					<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. - Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. - Tecniche di reportistica aziendale. <p>Tecniche di analisi per indici. N.11</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). - Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela
--	--	--	--	--	--

Scienze Motorie

DOCENTE	SANDRO MENDICINO
INSEGNAMENTO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

INSEGNAMENTO: Scienze motorie e sportive

UDA N.1: Il battito vitale

UDA	Tipologia <small>(asse, interasse, mono disciplinare)</small>	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Salute, benessere, sicurezza, prevenzione	Mono disciplinare	Scienze Motorie	Conoscere organi, apparati e semplici elementi di anatomia.	Competenza area generale: COMPETENZA n. 9 liv. 5 QNQ	Conoscere l'apparato cardiocircolatorio e il suo funzionamento.

INSEGNAMENTO: Scienze motorie e sportive

UDA N.2: Alta intensità

UDA	Tipologia <small>(asse, interasse, mono disciplinare)</small>	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Salute, benessere, sicurezza, prevenzione	Mono disciplinare	Scienze Motorie	Esposizione orale e pratica sui contenuti appresi Rilevare la frequenza cardiaca prima, durante e dopo l'attività fisica	Competenza area generale: COMPETENZA n. 9	Conoscere l'apparato cardiocircolatorio e il suo funzionamento. Conoscere gli effetti dell'attività fisica sull'apparato cardiocircolatorio. Conoscere le attività fisiche a carattere anaerobico lattacido e alattacido.

			Praticare attività di movimento per migliorare la forza massima, veloce e resistente.		
--	--	--	---	--	--

Libro di testo utilizzato

ENERGIA PURA Fit for school. Rampa - Salvetti . Juvenilia Scuola. Mondadori Education

Religione Cattolica

DOCENTE	PROF.SSA MARCELLA SERVIDONE
DISCIPLINA	Religione

UDA N. L'UOMO E IL MONDO					
UDA	Tipologia asse, interasse, mono disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
L'Etica del lavoro. La questione ambientale. La formazione della persona umana	Monodisciplinare	Religione Cattolica	Dissertazioni sintetiche e dialogate sulle tematiche trattate.	n.1) 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. n.8) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.	Conoscere, in un contesto di pluralismo culturale complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con riferimento alla bioetica, lavoro, giustizia sociale, questione ecologica e sviluppo sostenibile.

Libro di testo utilizzato
La vita davanti a noi . Autore: L. Solinas

Allegato 2 – Griglia di valutazione seconda prova

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

La commissione assegna fino ad un massimo di **venti punti**, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati

INDICATORI	Livelli	DESCRITTORI	PUNTI	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Comprende parzialmente e seleziona con difficoltà le informazioni riportate nel testo introduttivo, nella tematica proposta o nella consegna operativa	1	
	II	Comprende e seleziona limitatamente agli aspetti essenziali, le informazioni riportate nel testo introduttivo, nella tematica proposta o nella consegna operativa	2	
	III	Comprende e seleziona correttamente tutte le informazioni riportate nel testo introduttivo, nella tematica proposta o nella consegna operativa	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Utilizza in maniera limitata e poco pertinente le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera parziale le connessioni tra tematiche di ambiti affini	1-2	
	II	Utilizza con ridotta consapevolezza le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera essenziale le connessioni tra tematiche di ambiti affini	3	
	III	Utilizza in maniera adeguata le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera sufficiente le connessioni tra tematiche di ambiti affini	4	
	IV	Utilizza con coerenza le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera efficace le connessioni tra tematiche di ambiti affini	5	
	V	Padroneggia con consapevolezza e senso critico le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera completa ed efficace le connessioni tra tematiche di ambiti affini	6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Coglie in maniera superficiale gli aspetti delle problematiche proposte ma non è in grado di proporre soluzioni	1-2	
	II	Rileva parzialmente gli aspetti essenziali delle problematiche, attivando conoscenze e abilità non sempre pertinenti alla richiesta ed elaborando percorsi risolutivi talvolta non efficaci	3-4	
	III	Rileva gli aspetti essenziali delle problematiche ed attiva, in maniera quasi sempre coerente, conoscenze e abilità che utilizza per elaborare soluzioni prevedibili	5	
	IV	Identifica correttamente le problematiche, selezionando con pertinenza conoscenze ed abilità che utilizza, in maniera adeguata, per elaborare soluzioni; limitate le capacità di controllo, auto-regolazione e di pensiero critico	6	
	V	Identifica correttamente le problematiche, seleziona, in maniera coerente alla richiesta, conoscenze ed abilità che utilizza, efficacemente, per proporre soluzioni, anche originali. Discrete le capacità di controllo, auto-regolazione e di pensiero critico	7	
	VI	Analizza correttamente situazioni problematiche di diversa complessità, attivando, nella risoluzione, conoscenze ed abilità che utilizza in maniera coerente, flessibile e creativa. Mostra buone capacità di controllo e auto-regolazione, giustificando con senso critico le soluzioni proposte	8	

Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o non sempre corretto, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico di settore	2	
	III	Si esprime con piena padronanza lessicale e semantica e utilizza in modo preciso e accurato un lessico del settore professionale vario e articolato	3	
Punteggio totale della prova				