UDA_START UP_classe IV SALA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	START UP per indirizzo Sala e Vendita
Compito - prodotto	**Pianificare, organizzare, gestire, rendicontare un evento reale di banqueting di un'impresa ristorativa.**
Competenze mirate • ***assi culturali*** • ***cittadinanza*** • ***professionali***	Competenze asse dei linguaggi - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi, operativi e per la creazione di un glossario. - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Competenze di cittadinanza - Imparare ad imparare - progettare - collaborare e partecipare Competenze professionali -pianificare e gestire operativamente un evento - operare in equipe integrando le proprie competenze con tutte le figure professionali previste, al fine di erogare un servizio di qualità

Conoscenze	**Abilità**
La storia di alcuni prodotti di eccellenza utilizzati nel menù scelto per l'evento.	Individuazione di un ingrediente scelto del menù analizzato: da realtà locale a prodotto industriale.
La terminologia linguistica di base e tecnico-professionale.	Analisi dei termini ed elaborazione di un glossario enogastronomico e di sala in lingua straniera.
Le caratteristiche delle aziende enogastronomiche caratteristiche dell'enografia nazionale criteri di abbinamento cibo – vino e cibo – bevande.	Realizzare un servizio adeguato al menu scelto. Abbinare vini adeguati
Elementi e caratteristiche del menù e delle carte.	Elaborare un menù in funzione dell'evento programmato.
Le proprietà caloriche e nutrizionali dei prodotti alimentari utilizzati nel menu.	Stabilire il valore nutrizionale e l'apporto calorico del prodotto finale.
Elementi di statistica matematica	Effettuare un' indagine statistica sul menu/bevanda. Raccogliere i dati, classificarli, rappresentarli graficamente, interpretarli.
La gestione amministrativa ed economica dell'impresa ristorativa.	Redigere la contabilità di settore. Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa ristorativa.

UDA_START UP_classe IV SALA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
La postura corretta in un ambiente di lavoro.	Analisi dei fattori che aumentano il rischio d'infortunio sul luogo di lavoro. Assunzione di comportamenti atti a prevenire gli infortuni.
Utenti destinatari	Classe quarta
Prerequisiti	Le regole per la gestione degli spazi nei laboratori e delle tecniche professionali Utilizzo in sicurezza delle attrezzature di laboratorio Uso del vocabolario e del linguaggio tecnico-specifico delle discipline coinvolte Conoscenza delle tecniche di degustazione e di abbinamento cibo-vino Uso dei programmi informatici di base
Fase di applicazione	Primo quadrimestre
Tempi (steps)	T1: Presentazione delle UDA in plenaria. T2: Spiegazione dell'evento. T3: Raccolta e selezione di informazioni sulla storia di alcuni prodotti di eccellenza utilizzati nella realizzazione del menù attraverso libri di testo, riviste, giornali, internet ed eventuale testimonianza di esperti di settore. T4: Ricerca e stesura del menù T5: Organizzazione dell'evento: programmazione e gestione dell'evento, assegnazione delle mansioni T6: Stesura glossario dei termini tecnici in lingua straniera, anche utilizzati dalle varie fonti di informazione. T7: Analisi dei costi commessa, determinazione prezzo di vendita e del punto di equilibro (BEP), incasso e utile di commessa T8: Analisi calorica e nutrizionale degli alimenti e delle bevande utilizzati nel menù T9: Effettuare un' indagine statistica sul piatto/bevanda più gradito tra quelli proposti nel menù. T10: Analisi dei fattori di rischio di infortunio. Osservazione dell'atteggiamento posturale corretto in laboratorio e durante l'evento T11: Esecuzione operativa dell'evento pianificato T12: Autovalutazione individuale del progetto T13: Autovalutazione individuale dell'evento professionale.
Esperienze attivate	Esercitazioni pratiche nel laboratorio di enogastronomia, esercitazioni pratiche nel laboratorio di sala e di accoglienza turistica, uso delle attrezzature di laboratorio, ricerche personali, uso del laboratorio tecnologico.
Metodologia	Ricerche guidate, lavoro cooperativo, brainstorming, lezione frontale, lezioni tecnico-pratiche, attività di laboratorio.

UDA_START UP_classe IV SALA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Risorse umane • ***interne*** • ***esterne***	Risorse interne Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici, sala e vendita, accoglienza turistica, scienza e cultura dell'alimentazione, lingue straniere, diritto e tecniche amministrative Italiano e storia, matematica, scienze motorie Risorse esterne non retribuite
Strumenti	Laboratorio di cucina, sale e vendita, testi in adozione, strumenti multimediali, materiale fornito dal docente.
Valutazione	Valutazione globale con "*Griglia di valutazione dell'UdA*"

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Start up per indirizzo sala e vendita (totale 40 ore)
Coordinatore: Docente di indirizzo
Collaboratori : Docenti di italiano e storia, inglese, francese/tedesco/spagnolo, scienze dell'alimentazione, docenti di laboratorio di servizi enogastronomici, sala e vendita e accoglienza turistica, matematica, scienze motorie,diritto e tecnica amministrativa

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Variazioni	Valutazione
1	Incontro in plenaria. Presentazione delle UdA	Scheda "Consegna agli studenti", auditorium	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatori UdA di sala e cucina + Dirigente Scolastico + referente di lettere + referente lingua straniera + referente accoglienza turistica		
2	Spiegazione dell'evento	Relazione con discussione libera	Coinvolgimento del gruppo classe	1 ora Coordinatore uda + un docente da definire		
3	Raccolta di informazioni su un alimento scelto dal menù. Ricerca storica.	Fonti, immagini,testi, internet	Comprensione dell'evoluzione storica del prodotto e i diversi utilizzi nel tempo e nello spazio	3 ore docente di lettere		

4	Ricerca e stesura del menù	Aula, laboratorio di cucina, internet	Elaborazione del menù indicato	2 ore docenti di enogastronomia		
5	Organizzazione dell'evento	Aula, laboratorio di sala, internet	Pianificazione, preparazione per la gestione dell'evento. Abbinamento vini e bevande in base alla progressione del menù	7 ore docente di sala e vendita		
6	Costruzione di un glossario di settore in lingua straniera	Dizionario, laboratorio linguistico, libro di testo	Padronanza del lessico, elaborazione di un glossario e di una ricetta	4 ore docenti di lingua straniera		
7	Analisi dei costi commessa, determinazione prezzo di vendita e del punto di equilibro (BEP), incasso e utile di commessa	Libri di testo	Svolgere l'attività in equipe, integrando le proprie competenze con altre figure professionali	4 ore, docente di diritto e tecnica amministrativa		
8	Riconoscimento delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti del menu	Internet, libri di testo	Valutazione nutrizionale e calorica delle bevande proposte e riconoscimento degli effetti sull'organismo	2ore docente di scienza degli alimenti		
9	Indagine statistica su un campione di studenti scelto all'interno della scuola	Libri di testo , PC	Raccogliere i dati, classificarli, rappresentarli graficamente, analizzare e interpretare i dati ottenuti.	2 ore docente di matematica		
10	Utilizzo della postura corretta nell'ambiente lavorativo	Palestra, laboratori di cucina e sala, libro di testo, slides	Saper mantenere la postura ideale che prevenga gli infortuni durante tutte le fasi del lavoro	2 ore docente di scienze motorie + 2 ore di compresenza sala/cucina		
11	Realizzazione dell'evento	Laboratori di ristorazione e locali della scuola	Valorizzazione delle competenze professionali degli allievi	8 ore studenti e docenti delle discipline di indirizzo		
12	Autovalutazione individuale del progetto. Osservazioni conclusive.	Aula	Consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore docente di lettere + coordinatore dell'UDA		Valutazione globale dell'UdA con "*Griglia di valutazione dell'UdA*"
13	Autovalutazione dell'evento	Aula	Consapevolezza dell'esperienza	1 ora Docente di		*Valutazione*

	professionale.		vissuta	indirizzo.		*delle fasi 5 e 11*

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi							
Fasi	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								

Nella riunione plenaria (Fase1) saranno presentate le UDA e le loro finalità. Agli studenti sarà consegnata consegnata una scheda riassuntiva in cui saranno esplicitate le modalità di svolgimento.

Nella riunione in classe (Fase 2) il coordinatore dell'UDA spiegherà alla classe l'evento.

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi in sintesi l'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto (vedi rubrica di autovalutazione)

Nota:
Il seguente documento è stato predisposto tenendo presente i seguenti aspetti:
1) L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze.
2) Per definizione è interdisciplinare. Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità. Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale).
3)Essa prevede sempre compiti reali (o simulati) e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse (capacità, conoscenze, abilità) che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.
4)Ogni UdA deve sempre mirare almeno una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.