| **CLASSI QUINTE** **SALA E VENDITA** **UNITA’ DI APPRENDIMENTO N.1** |
| --- |
| ***Denominazione*** | **IL BARTENDER** |
| ***Compito*** *-* ***prodotto*** | Powerpoint/video sulla comunicazione di settore |
| ***Competenza Focus******di******area di indirizzo*** | 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.  |
| ***Competenze di area generale*** |  n .3 riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempon 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 reten.10 comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all’economia, all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi |
| ***Competenze europee*** | a. Competenza alfabetico funzionaleb. Competenza multilinguisticac. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneriad. Competenza digitalee. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad impararef. Competenza in materia di cittadinanzag. Competenza imprenditorialeh. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale |
| **ASSE DEI LINGUAGGI****Competenza generale n.4-5-7** |
| **Conoscenze** | **Abilità** |
| **ITALIANO**Lessico e fraseologia di settore | **ITALIANO**Utilizzare in modo corretto il linguaggio specifico della disciplina. |
| **LINGUA INGLESE**Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (Cartelli, moduli, etichette, annunci on line)Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo alle materie prime, ai materiali e alle attrezzature e alla pubblicità di un prodotto. | **LINGUA INGLESE**Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenzaProdurre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell’ambito professionale di appartenenza. |
| **LINGUA FRANCESE**/ **SPAGNOLO**Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (Cartelli, moduli, etichette, annunci on line)Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo alle materie prime, ai materiali e alle attrezzature e alla pubblicità di un prodotto. | **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenzaProdurre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell’ambito professionale di appartenenza. |
| **SCIENZE MOTORIE**Percezione e immagine del proprio corpo Diversi tipi di percezione e di comunicazione | **SCIENZE MOTORIE**Migliorare le proprie capacità coordinativeAssunzione di posture corrette |
| **ASSE STORICO SOCIALE****Competenza generale n.3-10** |
| **STORIA**L’evoluzione dei “Caffè letterari” | **STORIA**Ricostruire i processi di trasformazione cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità |
| **DTA**Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria | **DTA**Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte allemutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. |
| **RELIGIONE**Il caffè sospeso come iniziativa solidarietà sociale | **RELIGIONE**Organizzare un servizio di caffè sospeso |
| **ASSE MATEMATICO****Competenza generale n.10** |
| **MATEMATICA**Le funzioni | **MATEMATICA**Caratteristiche di una funzione analitica e di una funzione empirica.Riconoscere le proprietà di una funzione analizzando il suo grafico. |
| **ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE****Competenza generale n. 3-5-7-10** |
| **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Contaminazioni alimentari e malattie da contaminazione biologica. Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI** Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale, e comunitaria in materia di HACCP |
| **LABORATORIO CUCINA**Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali materiali ed attrezzature: le nuove tendenze alimentari  | **LABORATORIO CUCINA**Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze ai modelli di consumo, pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici del mercato |
| **LABORATORIO SALA E VENDITA**Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)  | **LABORATORIO SALA E VENDITA**Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell’enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Prerequisiti* | COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA:Collaborare attraverso l’utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento. |
| *Tempi*  | Primo quadrimestre |
| *Metodologia* | Lezione frontaleAttività laboratorialiLavoro di gruppo ed individualeLezione capovoltaLezione segmentata |
| *Risorse umane* | Tutti i docenti della classe |
| *Strumenti* | Laboratorio informatico, libri di testo, LIM, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo. |
| *Valutazione* | * osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell’esperienza.
* prove nelle singole discipline
* relazione scritta sull'esperienza laboratoriale
* prova conclusiva

La valutazione avverrà al termine dell’UDA e terrà conto anche del grado di autonomia e responsabilità dimostrato da ogni studente nell’esecuzione del compito. |

PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

(con progettazione curricolare)

|  |  |
| --- | --- |
| **Conoscenze minime** | **Abilità minime** |
| **ITALIANO** Lessico e fraseologia di settore | **ITALIANO**Utilizzare in modo essenzialmente corretto il linguaggio specifico della disciplina. |
| **STORIA**L’evoluzione dei “Caffè letterari”  | **STORIA**Saper individuare i processi di trasformazione cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. |
| **MATEMATICA**Le funzioni | **MATEMATICA**Saper riconoscere le caratteristiche di semplici funzioni e associarne il grafico |
| **LINGUA INGLESE**Conoscere il lessico relativo alle materie prime, alle attrezzature. Nozioni di pubblicità | **LINGUA INGLESE**Comprendere in modo globale semplici testi in microlingua |
| **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**Conoscere il lessico relativo alle materie prime, alle attrezzature. Nozioni di pubblicità | **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**Comprendere in modo globale semplici testi in microlingua |
| **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Le contaminazioni degli alimenti e l’HACCP | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Individuare i rischi della contaminazione e loro prevenzione |
| **DTA**Politiche degli sconti per la clientela | **DTA**Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili |
| **LABORATORIO CUCINA** le nuove tendenze alimentari  | **LABORATORIO CUCINA**saper adattare le nuove tendenze alimentari alle varie fasi del servizio |
| **LABORATORIO SALA E VENDITA** Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) | **LABORATORIO SALA E VENDITA**Utilizzare i software applicativi di settore al fine di valorizzare i prodotti e i servizi per la filiera dell’enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.  |
| **SCIENZE MOTORIE**Conoscenza del proprio schema corporeo | **SCIENZE MOTORIE**Saper adattare la propria postura al contesto |
| **RELIGIONE**Il caffè sospeso come iniziativa solidarietà sociale | **RELIGIONE**Organizzare un servizio di caffè sospeso |