| **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 tempo  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  n.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 funzionale  b. Competenza multilinguistica  c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria  d. Competenza digitale  e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare  f. Competenza in materia di cittadinanza  g. Competenza imprenditoriale  h. 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 appartenenza  Produrre 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 appartenenza  Produrre 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 coordinative  Assunzione 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 alle  mutevoli 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 frontale  Attività laboratoriali  Lavoro di gruppo ed individuale  Lezione capovolta  Lezione 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 |