Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it
mirh02000x@istruzione.it
mirh02000x@pec.istruzione.it

Unità di Apprendimento N 3

Classe 4MAT	**Referente UDA: Massimo Casati**
Titolo: Il Ristorante Didattico: un Laboratorio di Imprenditorialità	

Periodo di svolgimento:	I quadrimestre e II quadrimestre
Situazione problema	Gli alunni gestiscono la propria azienda dal punto di vista finanziario, economico e operativo tenendo conto degli approvvigionamenti, dei rapporti con i fornitori e ciclo cliente e riducendo lo spreco delle materie prime. Partecipano attivamente agli eventi del ristorante didattico gestendo la comunicazione, le prenotazioni, l'accoglienza e i pagamenti degli ospiti.
Compito di realtà/Prodotto atteso	Gli studenti presenteranno un prodotto multimediale illustrando un evento a scelta da un punto di vista organizzativo e finanziario
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Accoglienza Turistica, Dta, Lingue Straniere, Italiano, Matematica, Educazione Civica
Competenze trasversali da raggiungere	• competenza multilinguistica; • competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; • competenza imprenditoriale;
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	• Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati X Area 2: Comunicazione e collaborazione • Area 3: Creazione di contenuti digitali • Area 4: Sicurezza X Area 5: Risolvere problemi
Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2 (Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - *cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)*	• <u>Competenze di Area 1</u>: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato • <u>Competenze di Area 2</u>: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online.

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

Periodo di svolgimento:	I quadrimestre e II quadrimestre
Situazione problema	Gli alunni gestiscono la propria azienda dal punto di vista finanziario, economico e operativo tenendo conto degli approvvigionamenti, dei rapporti con i fornitori e ciclo cliente e riducendo lo spreco delle materie prime. Partecipano attivamente agli eventi del ristorante didattico gestendo la comunicazione, le prenotazioni, l'accoglienza e i pagamenti degli ospiti.
	Livello di padronanza: • Base - **X Intermedio -** • Avanzato

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

	• Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato • Competenze di Area 4: proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali. Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato • Competenze di Area 5: risolvere problemi tecnici, individuare bisogni e risposte tecnologiche, utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali, individuare gli aspetti da migliorare, cercare opportunità di crescita personale e tenersi al passo con l'evoluzione digitale. Livello di padronanza:• Base - **X Intermedio** - • Avanzato
Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)	Attraverso l'utilizzo di modelli multimediali si procede all'organizzazione di un evento virtuale e/o reale.

Competenze in uscita (AG – AI)	**AG2** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici e professionali **AG4** Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

	AG5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro **AG10** comprendere e utilizzare i principali con relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi **AG12** Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi **AI1** utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti **AI2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita **AI3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. **AI8** Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it
mirh02000x@istruzione.it
mirh02000x@pec.istruzione.it

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

Via Uruguay 26/2
20151 Milano
www.carloportamilano.edu.it
C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X
Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472
info@carloportamilano.edu.it
mirh02000x@istruzione.it
mirh02000x@pec.istruzione.it

Competenze disciplinari da raggiungere	**DTA** Essere in grado di individuare i processi che favoriscono l'innovazione e la sostenibilità di impresa Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia Applicare la normativa di settore · Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il Made in Italy Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi. **LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA** Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi **FRANCESE/NGLESE** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi **MATEMATICA** Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni

	ITALIANO Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Utilizzare le risorse della rete e gli strumenti digitali per esprimersi in modo autentico e per informarsi in modo consapevole Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi
Conoscenze disciplinari coinvolte	**DTA** La gestione aziendale dal punto di vista finanziario ed economico **FRANCESE / INGLESE** Lessico inerente le funzioni comunicative di base per accogliere e interagire con il cliente in Hotel o al ristorante, dando informazioni e consigli. Comprendere le richieste del cliente e rispondere adeguatamente Leggere e comprendere recensioni di Ristoranti e Hotel **ITALIANO** Strutture fondamentali della grammatica italiana per la produzione di diverse tipologie testuali -Il testo informativo -Il testo espositivo -Il testo argomentativo -Il testo regolativo **LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA** Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it
mirh02000x@istruzione.it
mirh02000x@pec.istruzione.it

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

	MATEMATICA • Funzioni, equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche • Funzioni goniometriche e introduzione alla trigonometria

Abilità disciplinari coinvolte	**DTA** interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa, riconoscere le differenti tipologie di operazioni di gestione, distinguere le caratteristiche dei vari beni patrimoniali. Il patrimonio aziendale, analizzare le operazioni sotto l'aspetto finanziario ed economic,, riconoscere la competenza economica dei costi e dei ricavi, interpretare e utilizzare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa, distinguere il sistema contabile informativo contabile da quello non contabile, riconoscere le varie contabilità e il loro scopo redigere la contabilità di settore, conoscere la tipologia delle scritture elementari delle imprese ricettive, classificare e configurare i costi di un'impresa, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita, interpretare i dati del bilancio d'esercizio, analizzare il risultato economico d'esercizio, saper commentare gli indici di bilancio di un'impresa turistico ristorativa **LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci **INGLESE-FRANCESE** Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale Scrivere testi brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale **ITALIANO** Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo Produrre testi pertinenti Utilizzare testi multimediali.

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it
mirh02000x@istruzione.it
mirh02000x@pec.istruzione.it

	MATEMATICA Saper riconoscere e descrivere qualitativamente le funzioni potenza, esponenziali e logaritmiche Saper risolvere equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche Saper leggere un grafico di funzione Saper determinare il dominio di una funzione Saper riconoscere e descrivere qualitativamente le funzioni goniometriche Saper risolvere semplici equazioni goniometriche elementari Saper risolvere semplici problemi riguardanti i triangoli rettangoli Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive adeguate

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

Metodologie didattiche	- apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione dialogata -Altro……..
Materiale didattico	- Libro di testo, appunti, fotocopie, video, contenuti digitali - Altro…..

Fasi svolgimento

(le fasi per le singole discipline potranno essere parallele o concatenate ma comunque dovranno svolgersi entro l'arco di tempo indicato per l'UdA)

FASI	Disciplina	Attività	OTTOBRE NOVEMBRE	DICEMBRE GENNAIO	FEBBRAIO /MARZO	APRILE MAGGIO
Presentazione dell'UDA	Lab.Accoglienza Turistica	Presentazione	X			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Lab.Accoglienza Turistica	Assegnazione e spiegazione dei compiti e analisi delle procedure	X			
	Inglese-Francese	Ascolto e comprensione di dialoghi simulati con il cliente				
	Italiano	Pianificazione delle attività - Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica				
	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica Individuazione delle esigenze aziendali della nuova impresa sia sotto il profilo finanziario che economico				

Ricerca e gestione informazioni	Lab.Accoglienza Turistica	Ricerca delle informazioni sulle proposte enogastronomiche del ristorante		X	X	
	DTA	Individuazione dei bisogni aziendali e analisi della convenienza economica				
	MATEMATICA	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica Individuazione delle esigenze aziendali della nuova impresa sia sotto il profilo finanziario che economico				
	Inglese-Francese	Simulazione guidata di dialoghi				
	Italiano	Lavori di gruppo per la ricerca di informazioni				

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it
mirh02000x@istruzione.it
mirh02000x@pec.istruzione.it

Riflessione e rielaborazione	Lab.Accoglienza	Gestione della promozione,prenotazione e contabilizzazione al Front Office di Istituto		X	X	X
	DTA	Analisi del patrimonio influenzato dai flussi di finanziamento e ricerca dell'equilibrio finanziario ed economico				
	Inglese-francese	Esposizione in lingua del menu e della struttura ristorativa di un albergo				
	Matematica	Discussione guidata Utilizzo consapevole degli strumenti matematici necessari per risolvere il problema				
	Scienze dell'Alimentazione					
	Italiano	Valutazione in itinere intersoggettiva con i gruppi di lavoro, autovalutazione e riflessione guidata con la classe sui temi-percorsi oggetto di ricerca				

Realizzazione del prodotto	Lab.Accoglienza Inglese. D.T.A.	Presentazione multimediale di un evento da un punto di vista organizzativo e finanziario				X

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it
mirh02000x@istruzione.it
mirh02000x@pec.istruzione.it

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Utilizzo del linguaggio settoriale scritto	Utilizza un linguaggio ricco e articolato, adeguato al contesto, allo scopo e ai destinatari	A
	Utilizza un linguaggio, la cui padronanza è soddisfacente; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari è generalmente corretto	B
	Utilizza un linguaggio standard; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari non è sempre corretto	C
	Utilizza un linguaggio essenziale	D
	Non utilizza un linguaggio adeguato	E

Competenza imprenditoriale: superamento delle crisi	L'allieva/o si trova a suo agio di fronte a situazioni di crisi ed è in grado di individuare tra molteplici strategie quella più adeguata e stimolante al contesto e di assumere decisioni efficaci	A
	L'allieva/o è in grado di affrontare le crisi ed è in grado di adottare una strategia adeguata al contesto e di prendere decisioni pertinenti	B
	L'allieva/o di fronte alle crisi mette in atto alcune strategie per tentare di superare le difficoltà e prende decisioni con qualche difficoltà	C
	L'allievo di fronte alle crisi entra in confusione e chiede aiuto e supporto al gruppo e/o al docente per prendere decisioni.	D
	L'allieva/o non riesce a gestire i momenti di crisi	E

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

Pianificazione del lavoro e rispetto dei tempi	Dopo aver analizzato la consegna, l'allieva/o pianifica in autonomia le fasi del lavoro e rispetta i tempi, organizzandosi in modo efficace	A
	Dopo il confronto con i compagni, l'allieva/o mette a punto una buona pianificazione del lavoro, rispettando i tempi	B
	Dopo il confronto, l'allieva/o segue la pianificazione messa a punto dai compagni e necessita della sollecitazione per rispettare i tempi di consegna	C
	L'allieva/o mette in atto la pianificazione concordata con il gruppo e deve essere costantemente supportata/o per il rispettare i tempi di consegna	D
	L'allieva/o non riesce a mettere in atto la pianificazione concordata con il gruppo	E

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it
mirh02000x@istruzione.it
mirh02000x@pec.istruzione.it

Rubrica di valutazione del prodotto		
Linguaggio e comunicazione Utilizzo del linguaggio tecnico specifico	Nella realizzazione del prodotto e nella sua presentazione è stato utilizzato il linguaggio di settore specifico richiesto in modo pertinente	A
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua presentazione è stato utilizzato un linguaggio generalmente corretto	B
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua presentazione è stato utilizzato un linguaggio e poco professionale	C
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua presentazione è stato utilizzato un linguaggio essenziale non sempre preciso e poco professionale	D
	Non utilizza linguaggio professionale	E

Correttezza, completezza	Il prodotto è completo in tutte le sue parti, correttamente eseguito e pienamente rispondente a tutti i parametri della consegna, con soluzioni originali	A
	Il prodotto è correttamente eseguito e completo, piuttosto rispondente ai parametri della consegna	B
	Il prodotto è piuttosto corretto, ma si ravvisano delle incompletezze	C
	Il prodotto è incompleto e svolto in modo sommario	D
	Il prodotto non è svolto	E
Creatività	Formula con fluidità idee nuove ed originali, elabora modalità nuove di lavoro, realizza produzioni originali	A
	Formula idee ed apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni piuttosto originali	B
	Propone idee, contributi semplici, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto	C

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

	Esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro senza apportare contributi personali	D
	Non contribuisce al lavoro di gruppo	E
Presentazione dell'evento	Presenta in modo chiaro e preciso dimostrando di possedere padronanza del linguaggio settoriali e tecnico-professionale.	A
	Presenta in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente.	B
	Presenta in modo non sempre chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un lessico settoriale tecnico-professionale di base	C
	Presenta in modo confuso e impreciso. Evidenzia lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Non è in grado di presentare l'evento	E

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001