Unità di Apprendimento N°1

Classe: 5°C eno
Titolo: La mia azienda ristorativa cucina Regionale ecosostenibile (Imprenditorialità)

Periodo di svolgimento	**I e II quadrimestre**
Situazione problematica	Come partecipare ad un bando a sostegno di giovani imprenditori? Viene richiesta la presentazione della propria idea imprenditoriale.
Compito di realtà/Prodotto atteso	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 riducendo lo spreco delle materie prime e promuovendo il servizio ristorativo. Realizzeranno 2 eventi a pranzo, che avranno come tematica la cucina regionale (Toscana-Trentino-Alto Adige) che sarà riservato ai docenti Cdc che riceveranno preventivamente l'invito. Il compito di realtà (evento) verrà completato con la realizzazione di un unico ppt, nel quale le singole discipline impegnate nell'UDA, daranno il proprio contributo.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	laboratori sala/cucina, DTA, scienza e cultura dell'alimentazione, lingue straniere, matematica, educazione civica.
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) • **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 3: Creazione di contenuti digitali • Area 4: Sicurezza • 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)**	• Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: ☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato • Competenze di Area 2: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria e altrui reputazione online.

	Livello di padronanza: ☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato • **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 - **X 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 - **X 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)	Contenuti digitali del libro di testo - Siti web, blog, database digitali - App per organizzare e archiviare link di interesse/contenuti/... - Piattaforme di apprendimento digitale per migliorare le abilità disciplinari (piattaforme collegate ai libri di testo,...) - Applicazione Software per risolvere problemi - Presentazione dell'azienda tramite Power Point- (es. creazione blog e inserimento contenuti relativi al tema dell'Uda, inserimento contenuti sito, utilizzo chat per comunicazione e scambio materiale etc. (calare nel contesto UdA gli strumenti presenti nella progettazione per materia).
Competenze in uscita	AI 3 -Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. AI 4 -Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. AI 7 -Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del made in Italy. AG 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti:

	sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. AG 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro AI 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 AG 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
Competenze disciplinari da raggiungere	**Enogastronomia cucina:** • Predisporre menù con prodotti locali e a chilometro zero. **Francese:** • Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi • 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 **Inglese:** Saper riconoscere e descrivere la composizione di un menù Saper realizzare dei menù legati alla cucina sostenibile e al territorio **DTA:** • Comunicare per vendere il prodotto • Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile • Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico • 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. **Scienze e cultura dell'alimentazione** • 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 ed equilibrati.

	• 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. • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali Comprendere il ruolo della ricerca scientifica nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili **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 opportuna soluzione **Enogastronomia settore sala e vendita:** • 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. • 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. • 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 ed equilibrati.
Conoscenze disciplinari coinvolte	**Enogastronomia cucina:** • Tecniche di approvvigionamento e gestione della merce, • Tecniche di realizzazione, lavorazione ed 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. • Tecniche di programmazione e controllo dei costi.

- Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.
- La sicurezza sul lavoro.
- Fattori di rischio professionali e ambientale.
- Ricerche di mercato per ingredienti a chilometro zero.
- Capacità Imprenditoriali: Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).

Enogastronomia settore sala e vendita:

- Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico
- Strategie di comunicazione del prodotto
- Strumenti di pubblicità e comunicazione
- Principi di fidelizzazione del cliente
- Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio
- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa
- Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita
- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio
- Concetti di sostenibilità e certificazione

Francese:

- Produits à km zéro
- Plats typiques
- Labels de qualité

Inglese

- Menu planning
- Explaining dishes
- Regional cuisine
- marchi di qualità

DTA:

- Marketing e Marketing mix
- Segmentazione del mercato
- Analisi SWOT
- Piano di marketing
- Il Budget delle imprese ristorative
- Gli elementi del business plan

	• il piano di start-up, il preventivo finanziario ed economico **Scienza e cultura dell'alimentazione:** Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Classificazione dei microrganismi e fattori ambientali che ne influenzano la crescita e fattori di rischio delle tossinfezioni. • La dietetica e la dietoterapia • Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari • Consuetudini alimentari nelle grandi religioni **Matematica** • Funzioni e loro caratteristiche • Studio di funzione
Abilità disciplinari coinvolte	**ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA** • Distinguere i menù nelle diverse aziende enogastronomiche. • Utilizzare le conoscenze per la redazione di un menù nell'ottica di uno sviluppo eco sostenibile in riferimento all'agenda 2030. **INGLESE** • Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse professionale. • Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale • Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale **FRANCESE** • Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale • Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando i linguaggi settoriali relativi al proprio percorso di studi per interagire in diversi ambiti e contesti professionali • Comprendere globalmente brevi tematiche professionali

DTA

- conoscere gli elementi del marketing
- individuare la strategia di targeting più idonea
- individuare gli elementi necessari per sviluppare un piano di marketing
- progettare itinerari turistici di interesse culturale e ambientale per la valorizzazione dell'ambito territoriale di appartenenza
- riconoscere i fattori geografici che favoriscono lo sviluppo delle attività turistiche in un territorio
- applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale all'interno del team di lavoro

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
- Individuare e riconoscere i diversi pericoli e rischi legati alle diverse attività' del settore ristorativo, applicando la normativa vigente
- Riconoscere e valutare i diversi tipi ed effetti di alterazioni e contaminazioni degli alimenti
- Individuare i sistemi di preparazione e conservazione più' adeguati degli alimenti e delle bevande, per garantire la salubrità' dei piatti e per limitare i fenomeni di inquinamento ambientale e spreco alimentare
- Valutare l'impatto ambientale degli alimenti e delle bevande
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni

MATEMATICA

	• Saper classificare una funzione, determinare il dominio, le intersezioni con gli assi cartesiani, il segno e le eventuali simmetrie • Saper leggere un grafico di funzione • Saper calcolare limiti e derivate • Saper determinare l'andamento di una funzione ed eventuali estremanti • saper sintetizzare i dati acquisiti nelle diverse fasi dello studio di una funzione per giungere alla sua rappresentazione grafica • 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 **ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA** • Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato • Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento • Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura • Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
Metodologie didattiche	- apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione partecipata - attività laboratoriale - studio di caso - problem solving - lavoro di gruppo

Materiale didattico	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto.

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	Discipline coinvolte	Descrizione delle Attività	Ottobre/ Novembre	Dicembre/ Gennaio	Febbraio/ Marzo	Aprile/ Maggio
Presentazione del progetto	Matematica	Assegnazione di un problema complesso (uno per quadrimestre)	X		X	
	Francese	Brainstorming I diversi tipi di azienda turistico-ristorativa			X	
	Inglese	Presentazione del progetto: i diversi tipi di azienda ristorativa		x	x	
	Sala e Vendita	Presentazione dell'UDA, delle competenze da raggiungere, relative conoscenze, abilità e criteri di valutazione	X			
	DTA	Presentazione del progetto	X			
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Presentazione dell'attività	x			
	Cucina	Presentazione delle attività previste in vista del prodotto finale	x			
	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	X		X	

Organizzazione e pianificazione del lavoro	Scienze e cultura dell'alimentazione	Progettare un menù tenendo conto dei requisiti igienici dei locali e delle attrezzature			X	
	Francese	Lettura e comprensione di testi. Descrizione di varie tipologie di aziende ristorative			X	
	Inglese	Individuazione delle modalità di lavoro		X		
	Cucina	La classe sceglie un menù completo da realizzare, divisa in gruppi di lavoro. Ogni gruppo si occuperà di una portata e preparerà un piatto per comporre il menù		X	X	
	Sala e Vendita	Redazione di un menù con relativa lista dei vini in abbinamento, da proporre per il ristorante didattico		X		
	DTA	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica		X		
Ricerca e gestione informazioni	Scienze e cultura dell'alimentazione	Riconoscere i ccp e gli aspetti legislativi di settore relativi all' igiene			X	
	Matematica	"Traduzione" del problema in termini matematici -Individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi	X	X	X	X
	Francese/ Inglese	Ricerca lessicale e		x	X	

		traduzione delle ricette dal punto di vista preparatorio, nutrizionale e/o calorico				
	Sala e Vendita	Ricerca di menu tipici e relativi abbinamenti enogastronomici			X	
	DTA	Analisi di un caso		X		
	Cucina	Ricerca informazioni necessarie per realizzare il menù		x	x	
Riflessione e rielaborazione	Scienze e cultura dell'alimentazione	Applicazione di un piano di autocontrollo				x
	Matematica	- Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni. -Utilizzo consapevole degli strumenti matematici necessari per risolvere il problema	x	x	x	x
	Francese/ Inglese	Restituzione dei lavori individuali			x	
	Cucina	Rielaborare l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi		x	x	

	DTA	Utilizzo consapevole degli strumenti necessari per risolvere il problema			X	
	Sala e Vendita	Valutazione dei processi mediante attività pratiche e test strutturati. Attività di autovalutazione			X	
Realizzazione del prodotto	Scienze e cultura dell'alimentazione	Presentazione delle caratteristiche relative all'HACCP in funzione di un menù				x
	Cucina	Realizzazione del menu			x	x
	Matematica	Condivisione strategie risolutive e riflessione collettiva sui risultati		X		X
	Francese	Promozione della propria azienda (brochure o altro)				X
	Inglese	Presentazione del menù realizzata su supporto multimediale				X
	DTA	Realizzazione del business plan della propria azienda e condivisione del lavoro.				X
	Sala e Vendita	Realizzazione di una carta dei vini in abbinamento al menù proposto in cucina			X	X

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	**Descrittori**	**Livelli**
Rielaborazione ed approfondimento	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande.	A
	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	B
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato.	C
	Non rielabora e approfondisce.	D
	Assume volentieri incarichi e li porta a termine con notevole senso di responsabilità. Coopera con il gruppo all'interno del quale è di supporto agli altri e valorizza i contributi altrui.	A
	Assume incarichi e li porta a termine con apprezzabile senso di responsabilità cooperando con il gruppo in modo costante e propositivo.	B

Interazione orizzontale (con compagni)	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità.	C

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**LIVELLI**
Esecuzione del prodotto	Il prodotto si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, estetico e della convenienza, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica.	A
	Il prodotto presenta precisione esecutiva ed è funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna e le collega tra loro.	B
	Il prodotto presenta imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	C
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.	D
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Ha trovato soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione.	A

Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	B
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	C
	Ha fatto uso degli strumenti e delle tecnologie in modo inadeguato.	D
Esposizione orale	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.	A
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente.	B
	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	C
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
Creatività	Formula con fluidità idee nuove e personali, elabora modalità innovative di lavoro, realizza produzioni con personalità e traccia connessioni alternative tra pensieri e oggetti.	A
	Formula idee e apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza personali e coglie connessioni originali tra pensieri e oggetti.	B
	Propone idee, contributi e collegamenti semplici tra pensieri e oggetti, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto.	C
	Esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro senza apportare contributi personali e non esprime collegamenti tra pensieri e oggetti.	D