



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



EDUCAZIONE ALL'IMPRENDITORIALITÀ'

INDICE

Premessa	pag 2
Imprenditorialità e Cittadinanza	pag 5
Parte pratica: Piano di lavoro UdA	pag 12
Proposta UDA Biennio	
Classi Prime	pag 14
Classi Seconde	pag 21
Educazione all'imprenditorialità Triennio	pag 28
Triennio Accoglienza Turistica	
Ristorante didattico sostenibile (sostenibilità alimentare)	pag 34
Ristorante didattico sostenibile (gestione e organizzazione nell'ottica della sostenibilità)	pag 42
Triennio Sala/Vendita	
Ristorante didattico sostenibile (sostenibilità alimentare)	pag 50
Ristorante didattico sostenibile (gestione e organizzazione nell'ottica della sostenibilità)	pag 57
Triennio Enogastronomia Cucina	
Ristorante didattico sostenibile (sostenibilità alimentare)	pag 64
Ristorante didattico sostenibile (gestione e organizzazione nell'ottica della sostenibilità)	pag 71



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



PREMESSA

I principali riferimenti strategici dell'Unione Europea suggeriscono e indirizzano verso la strutturazione di iniziative in grado di stimolare lo spirito imprenditoriale attraverso l'istruzione, l'apprendimento e lo sviluppo di sinergie tra istruzione-formazione e mondo del lavoro. In alcuni contesti, come ad esempio quello della scuola secondaria superiore, si assiste ad una formale presa in carico di tali orientamenti. Infatti, il curriculum del secondo ciclo indica come irrinunciabili e trasversali per tutti gli studenti, indipendentemente dalla tipologia di scuola frequentata, le competenze per promuovere e sostenere la creatività, l'innovazione, l'assunzione di rischi e, in generale, il senso di iniziativa e imprenditorialità impegnandosi alla realizzazione di azioni di conseguente raccordo con il mondo dell'economia e del lavoro. La stessa comunicazione della Commissione Europea COM 33 (2006) definitiva esplicita e chiarisce che *"l'imprenditorialità concerne la capacità di una persona di tradurre le idee in azione, in ciò rientra la creatività, l'innovazione e l'assunzione di rischi ed anche la capacità di pianificare e di gestire progetti per raggiungere obiettivi"*. È una competenza utile a tutti nella vita quotidiana, nella sfera domestica e nella società, serve ai lavoratori (e agli studenti) per avere consapevolezza del contesto in cui operano" e per sviluppare quelle doti personali che ne sostengono l'orientamento in un sistema complesso e che consentono di poter assumere i diversi ruoli di lavoratore dipendente, lavoratore autonomo, imprenditore. La riforma della secondaria superiore, in linea con i riferimenti europei, indica come fondamentale il rapporto scuola, territorio, lavoro, per promuovere l'attenzione degli studenti al contesto culturale, sociale ed economico ed attivare collaborazioni stabili vantaggiose al sistema scolastico e formativo, al territorio ed all'economia e tale rapporto sinergico consente di creare connessioni tra i contenuti e abilità che si trasmettono e si promuovono nei contesti di istruzione e apprendimento (scuola e università), la soluzione di problemi e la realizzazione di attività, connesse al contesto territoriale in cui gli studenti vivono. Il contesto



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



socio economico si presenta come ideale espressione di fabbisogni di innovazione e promozione economica di attività imprenditoriali, in quanto il numero delle imprese presenti sul territorio non appare adeguato non solo per assorbire forza lavoro qualificata in uscita dai sistemi di istruzione e formazione, ma neanche per offrire sufficienti spazi di realizzazione di iniziative di alternanza scuola-lavoro o di stage e, elemento ancora più importante, manca sul territorio nazionale un sistema di raccordo territoriale tra vari *stakeholders* che consenta di progettare percorsi in cui l'apprendimento in aula si "saldi" con i fabbisogni socio-economici del territorio; in alcune regioni il livello occupazionale dei giovani è molto basso. Proprio nell'ambito della riforma del secondo ciclo, la centralità dell'alternanza scuola - lavoro, quale modalità di sistema dei processi di apprendimento, rappresenta ormai un dato acquisito. La rilevanza della strategia dell'alternanza viene percepita in modo crescente dalle istituzioni scolastiche, sia in relazione all'esigenza di assicurare una permanente coerenza tra processi formativi e processi produttivi, sia per il suo ruolo educativo funzionale allo sviluppo di un atteggiamento "imprenditivo" e di una diffusa cultura dell'imprenditorialità.

Imprenditorialità è una competenza trasversale di individui e gruppi, riconosciuta tra le otto competenze chiave dalla Commissione Europea e consiste nella la capacità di agire cogliendo opportunità ed idee e trasformandole in valore per gli altri. Il valore creato può essere finanziario, culturale o sociale.

Questa definizione, recentemente adottata dallo studio del Joint Research Center della Commissione Europea, EntreComp si focalizza sulla creazione di valore in ogni campo. È una competenza che abbraccia diverse sfere della vita produttiva e sociale. Aiuta i cittadini nel proprio sviluppo personale, contribuisce allo sviluppo sociale ed economico, supporta i giovani ad entrare nel mercato del lavoro o alimenta la capacità delle persone di creare nuove opportunità professionali e di business. Per la sua complessità, il modello EntreComp (Fig. 1) descrive questa macro-competenza attraverso quindici competenze suddivise in tre aree tematiche che rappresentano insieme la capacità di trasformare le idee



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



in azione e generare valore per sé stessi e per gli altri . L'imprenditorialità richiede una serie di azioni e di conoscenze dei contesti, degli approcci alla pianificazione e al management, una capacità prendersi dei rischi e di lavorare con gli altri. Comprende poi le competenze legate alla capacità di generare idee (creatività, visione, problem-solving), e di cogliere opportunità (valutare idee, pensiero etico, etc.) Una visione imprenditoriale infine comprende anche atteggiamenti di consapevolezza delle proprie capacità, motivazione e perseveranza, capacità di dare valore alle idee degli altri e di mobilitare risorse. Secondo la Commissione Europea, l'imprenditorialità è una competenza che può essere appresa. Avere un approccio imprenditoriale alla vita è importante non solo per coloro che diventeranno imprenditori ma per tutti coloro che si affacceranno al mercato del lavoro. L'educazione all'imprenditorialità prepara le persone ad essere responsabili e imprenditivi. Aiuta gli individui a sviluppare le competenze, le conoscenze e le attitudini necessarie per raggiungere gli obiettivi che si sono prefissati e per prepararli ad affrontare i cambiamenti della società e del lavoro. Attraverso il piano d'azione Imprenditorialità 2020 [4] e la comunicazione «Ripensare l'istruzione», la Commissione europea ha sottolineato l'esigenza di inserire l'apprendimento dell'imprenditorialità in tutti i settori dell'istruzione, compreso l'apprendimento non formale.

Figura 1.



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

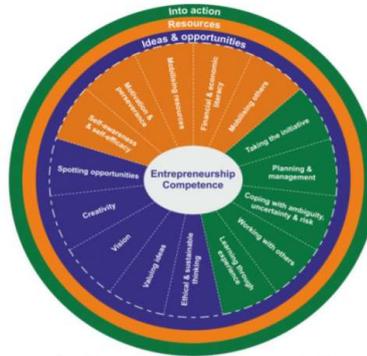
C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



IMPRENDITORIALITA' E CITTADINANZA: INTERSEZIONE TRA DUE CURRICOLI.

In molti studi recenti si avanza l'ipotesi che l'impresa che genera reddito ed occupazione ed opera sui valori e le relazioni del territorio, possa dare un contributo essenziale al bene comune occupando tra l'altro una posizione centrale nel suo raggiungimento. Si dimostra quindi come, per procedere in questa direzione, sia importante sviluppare nuove relazioni tra l'impresa e gli altri stakeholders, in un'atmosfera di fiducia reciproca. I risultati potranno essere tanto migliori quanto più l'impresa rappresenta, a sua volta, una situazione di bene comune per quelli che vi operano, e per il complesso dei portatori di interesse nei confronti di essa.

Per apprendere a convivere e a interagire con l'altro, può essere di grande aiuto lasciarsi guidare dall'ideale regolativo del bene comune, inseparabile dalla ricerca del bene personale. Il perseguimento del bene comune implica l'essere uniti da un progetto esistenziale accomunante, così come il rispetto e la garanzia dei diritti/doveri inalienabili di ciascuna persona.

Per la scuola educare all'imprenditorialità non può prescindere dall'educare al bene comune, motore, modalità e scopo del fare impresa. Per questa ragione nel curriculum si farà attenzione a inserire aspetti relativi a innovazioni nel modo di concepire l'impresa che vadano nella direzione "di accelerare il passaggio da abitudini legate ad una economia di consumo alle propensioni ad una economia di produzione orientata a scoprire, inventare, innovare, fondata sull'intelligenza



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



relazionale delle persone e sulla loro capacità di progettare e realizzare il bene comune, unica via d'uscita dalla crisi".)

IL CURRICOLO DELL'IMPRENDITORIALITÀ.

L'educazione all'imprenditorialità si compone di quadro teorico, meglio definito come *educazione all'imprenditorialità* e che comporta l'acquisizione di conoscenze e abilità che sottostanno alla capacità di avviare e gestire un'impresa in proprio oppure svolgere ruoli di gestione non in proprio e in un'impresa già avviata e di una parte pratica costituita da esperienze reali nella conduzione di un'impresa (pratica di impresa) e di una *parte pratica* attinente alla realizzazione concreta dell'attività di impresa

Educazione all'imprenditorialità - Moduli previsti.

CREATIVITÀ	Sfruttare opportunità Elaborare idee per fornire un prodotto o un servizio Affrontare problemi e risolverli Accettare le conseguenze delle proprie scelte
PIANIFICAZIONE E GESTIONE	Comprendere il modo in cui le organizzazioni operano nella società Meccanismi di mercato Conoscere le procedure amministrative per avviare un'impresa Gestione responsabile di risorse e denaro Nozioni di contabilità, diritto commerciale e diritto tributario Bilancio e revisione del piano aziendale Comprendere il modo in cui le organizzazioni operano nella società Redigere un piano aziendale Conoscere le procedure amministrative per avviare un'impresa



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



LAVORO IN TEAM	<p>Creare reti (interne ed esterne)</p> <p>Componenti fondamentali del team working</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Esplicitazione e condivisione degli obiettivi ● Obblighi e responsabilità di ognuno per il raggiungimento di un risultato comune ● Imparare a negoziare nell'interesse di tutti ● Tecniche di problem solving ● Sviluppo del pensiero creativo ● Tecniche di decision marketing ● Confronti costruttivi <p>Affrontare divergenze e conflitti</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Metodi e tecniche per instaurare rapporti produttivi: <ul style="list-style-type: none"> ○ Comunicazione ○ Mediazione ○ Negoziazione ● L'importanza dell'assertività nel team ● Riuscire a gestire le emozioni ● Saper creare la zona di conforto relazionale ● Individuare le attività da mettere in pratica per evitare il riproporsi del problema ● Cercare di trasformare ogni conflitto in un momento di crescita e di confronto <p>(Intervento esperto esterno)</p>
COMUNICAZIONE E MARKETING	<p>Nozioni di comunicazione</p> <p>Laboratorio di web marketing (ICDL)</p>
INNOVAZIONE E SOSTENIBILITA' DI IMPRESA	<p>Formazione continua (volta all'innovazione di prodotto, processo, marketing, organizzazione)</p> <p>Risorse energetiche rinnovabili</p> <p>Confort ambientale (luminoso, acustico, clima)</p> <p>Sicurezza ambiente di lavoro</p> <p>Utilizzo materiali riciclabili</p> <p>Riduzione livello di emissioni e di rifiuti</p> <p>Approvvigionamento responsabile</p> <p>Partenariato con le comunità locali</p> <p>Bilancio sociale e ambientale</p>

Articolazione dei moduli nelle diverse annualità.

	Livello base (biennio)	Livello intermedio (classi 3 [^])	Livello intermedio (classi 4 [^])	Livello avanzato (classe 5 [^])
--	------------------------	---	---	---



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



CREATIVITA'	<p>Esplorare nuovi modi per usare risorse esistenti</p> <p>Risolvere problemi</p> <p>Sviluppare idee per risolvere problemi di interesse comune</p> <p>Ideare oggetti materiali o servizi utili alla comunità</p>	<p>Sperimentare abilità e competenze possedute in situazioni nuove</p> <p>Esplorare problemi in modo da creare soluzioni multiple</p> <p>Lavorare in squadra per ideare soluzioni utili</p> <p>Migliorare prodotti i servizi esistenti per accrescere il bene comune</p>	<p>Cercare attivamente nuove soluzioni per i propri bisogni e soluzioni che creino valore</p> <p>Lavorare in squadra per risolvere problemi</p> <p>Cercare soluzioni alternative a problemi utilizzando risorse effettivamente disponibili</p> <p>Strutturare e sperimentare prototipi che simulino il risultato che voglio ottenere</p>	<p>Combinare conoscenze e competenze diverse per creare soluzioni e idee trasversali a varie aree</p> <p>Iniziare, sviluppare e gestire un progetto</p> <p>Ideare processi per coinvolgere altri portatori di interessi nel trovare sviluppare e sperimentare soluzioni</p> <p>Usare diversi approcci per creare bene comune attraverso prodotti, processi o servizi</p>
-------------	---	--	--	--



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



<p>PIANIFICAZIONE E GESTIONE</p>	<p>Individuare le variabili ambientali che influenzano l'attività di un'impresa</p> <p>Riconoscere le varie forme di mercato</p> <p>Conoscere la storia della moneta</p> <p>Imparare il valore della moneta del proprio paese e il rapporto con l'Europa</p>	<p>Comprendere il modo in cui le organizzazioni operano nella società</p> <p>Conoscere gli elementi distintivi dell'impresa</p> <p>Saper classificare le imprese</p> <p>Comprendere la differenza tra soggetto giuridico e soggetto economico</p> <p>Conoscere le forme giuridiche delle imprese</p> <p>Individuare la forma giuridica più adatta all'impresa</p> <p>Meccanismi di mercato</p> <p>Individuare le variabili ambientali che influenzano l'attività di un'impresa</p> <p>Riconoscere le varie forme di mercato</p> <p>Conoscere le procedure amministrative per avviare un'impresa</p>	<p>Gestione responsabile di risorse e denaro</p> <p>Individuare il sistema bancario del proprio paese</p> <p>Saper effettuare una previsione del proprio fabbisogno finanziario</p> <p>Scegliere la forma di finanziamento in base agli investimenti effettuati</p> <p>Conoscere le principali forme di credito bancario</p> <p>Conoscere il sistema dei finanziamenti pubblici nel settore ristorativo</p> <p>Nozioni di contabilità, diritto commerciale e diritto tributario</p> <p>Saper tenere la contabilità elementare di un'azienda</p> <p>Saper stilare un bilancio d'esercizio semplificato</p>	<p>Saper analizzare l'ambiente esterno e gli obiettivi strategici</p> <p>Conoscere le caratteristiche e la funzione del controllo di gestione</p> <p>Conoscere la funzione ed elaborazione del budget delle imprese ristorative</p> <p>Saper effettuare un budget degli investimenti e quello dei finanziamenti</p> <p>Saper effettuare un budget economico generale</p> <p>Individuare gli elementi del business plan</p> <p>Stilare un piano di start-up</p> <p>Saper effettuare un controllo di gestione</p> <p>Bilancio e revisione del piano aziendale</p> <p>Comprendere il modo in cui le organizzazioni operano nella società</p> <p>Redigere un piano aziendale</p> <p>Conoscere le procedure amministrative per avviare un'impresa</p> <p>Nozioni di contabilità, diritto commerciale e diritto tributario</p> <p>Gestione responsabile di risorse e denaro</p> <p>Meccanismi di mercato</p> <p>Bilancio e revisione del piano aziendale</p>
--------------------------------------	--	---	---	--



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



LAVORO IN TEAM	<p>Accettare le diversità, mostrare rispetto verso gli altri</p> <p>Riconoscere il ruolo delle proprie emozioni e delle emozioni altrui nell'interazione</p> <p>Saper comunicare le opportunità offerte dalle proprie idee e proposte. Saper ascoltare le idee degli altri senza pregiudizi</p> <p>Essere aperti al coinvolgimento di altri nel lavoro di gruppo</p>	<p>Comprendere il valore del contributo altrui al processo di soluzione dei problemi</p> <p>Comunicare le proprie idee in modo efficace</p> <p>Saper prendere in considerazione le esigenze degli utenti finali</p> <p>Saper contribuire al processo decisionale in modo costruttivo</p>	<p>Combinare diversi contributi al processo per la creazione di soluzioni utili</p> <p>Saper affrontare e risolvere conflitti. Saper trovare un compromesso</p> <p>Saper usare modalità diverse per gestire le relazioni</p> <p>Saper dare aiuto e supporto ad altri relativamente a metodi e strumenti per lavorare insieme</p>	<p>Utilizzare la diversità come fonte di idee e opportunità. Trovare all'esterno elementi utili per la soluzione di problemi</p> <p>Saper gestire conflitti in modo efficace</p> <p>Saper interpretare e far convergere informazioni provenienti da fonti diverse</p> <p>Progettare metodi di lavoro per mettere in grado i membri di un gruppo di lavorare insieme</p>
COMUNICAZIONE E MARKETING	Nozioni di comunicazione	<p>Nozioni di comunicazione</p> <p>Laboratorio di web marketing (ICDL)</p>	<p>Nozioni di comunicazione</p> <p>Laboratorio di web marketing (ICDL)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere gli elementi del marketing • Riconoscere gli elementi significativi nell'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza • Individuare la strategia di targeting più idonea • Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali • Saper collocare un prodotto in una mappa di posizionamento • Effettuare un'analisi SWOT • Individuare gli elementi necessari per sviluppare un piano di marketing • Segmentare il mercato in base agli obiettivi • Analizzare l'ambiente politico, economico e sociale in cui opera un'azienda ristorativa • Distinguere le attività di promozione territoriale degli operatori pubblici e privati



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



INNOVAZIONE E SOSTENIBILITA' DI IMPRESA	<p>Risorse energetiche rinnovabili</p> <p>Confort ambientale (luminoso, acustico, clima)</p> <p>Utilizzo materiali riciclabili</p> <p>Riduzione livello di emissioni e di rifiuti</p>	<p>Formazione continua (volta all'innovazione di prodotto)</p> <p>Risorse energetiche rinnovabili</p> <p>Confort ambientale (luminoso, acustico, clima)</p> <p>Utilizzo materiali riciclabili</p> <p>Riduzione livello di emissioni e di rifiuti</p> <p>Partenariato con le comunità locali</p>	<p>Formazione continua (volta all'innovazione di prodotto, organizzazione)</p> <p>Risorse energetiche rinnovabili</p> <p>Confort ambientale (luminoso, acustico, clima)</p> <p>Sicurezza ambiente di lavoro</p> <p>Utilizzo materiali riciclabili</p> <p>Riduzione livello di emissioni e di rifiuti</p> <p>Approvvigionamento responsabile</p> <p>Partenariato con le comunità locali</p> <p>Bilancio sociale e ambientale</p>	<p>Formazione continua (volta all'innovazione di prodotto, processo, marketing, organizzazione)</p> <p>Risorse energetiche rinnovabili</p> <p>Confort ambientale (luminoso, acustico, clima)</p> <p>Sicurezza ambiente di lavoro</p> <p>Utilizzo materiali riciclabili</p> <p>Riduzione livello di emissioni e di rifiuti</p> <p>Approvvigionamento responsabile</p> <p>Partenariato con le comunità locali</p> <p>Bilancio sociale e ambientale</p>
---	---	---	---	--

Parte pratica: Piano di lavoro UdA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Imprenditorialità - Inserire sottotitolo se previsto</i>
Coordinatore:
Discipline coinvolte:

Specificazioni delle Fasi.

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti	Valutazione
------	----------	-----------	-------	---------------------------	-------------



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



1	Presentazione UDA Formazione gruppi di lavoro e indicazioni di lavoro	LIM	Comprensione e curiosità per il compito atteso/situazione problema	1 ora Docente coordinatore laboratorio	Valutazione Intermedia
2	Partecipazione alla realizzazione "di menu progettati ed eseguiti dagli alumni" da servire nel progetto ristorante	Laboratorio enogastronomico cucina/sala	Consapevolezza del proprio ruolo nell'organizzazione del lavoro. Stimolare attraverso la partecipazione, la ricerca e la curiosità alla conoscenza della cucina. Autonomia e gestione organizzativa. Capacità di lavorare in team	6 ore ogni 4 settimane	Valutazione ogni singola disciplina
3	Indagine sugli eventi storici e artistici del territorio e loro collocazione sulla linea del tempo	Libri di testo, riviste di settore, LIM, internet, PC e Tablet	Stimolare attraverso la ricerca e la curiosità alla conoscenza della storia del territorio, e a ricerche di gradimento. Capacità di lavorare in team	6 ore ogni 4 settimane Docenti di Diritto, Tic, accoglienza Turistica, Religione	Valutazione ogni singola disciplina
4	Ricerca bibliografica e sul territorio	Internet, libri di testo, Pc e Tablet, riviste di settore	Raccolta delle informazioni e sistemazione materiale. Capacità di lavorare in team	6 ore ogni 4 settimane Docenti di Inglese, Francese, Matematica Italiano	Valutazione ogni singola disciplina
5	Eventuale visita sul territorio (Uscita didattica)	Videocamera, macchina fotografica	Stimolare attraverso la visione dal vero alla consapevolezza del nostro patrimonio artistico e della sua importanza. Capacità di lavorare in team	Qualsiasi disciplina	Valutazione intermedia
6	Rielaborazione organizzazione e strutturazione documentazione prodotta	Aula Lim, PC, Tablet, altro	Autonomia, gestione organizzativa e capacità di lavorare in team	6 ore ogni 4 settimane Docenti di Diritto e Matematica	Valutazione ogni singola disciplina
7	Eventuali traduzioni delle ricerche prodotti dagli studenti	Pc, slides, internet, dizionario di lingua straniera	Acquisizione di un linguaggio specifico	6 ore ogni 4 settimane Docenti di lingue straniera	Valutazione ogni singola disciplina
8	Realizzazione di presentazioni multimediale	Internet, Pc, Tablet, aula informatica	Individuazione degli elementi costitutivi della presentazione e capacità di utilizzare le nuove tecnologie	Docente di Tic	Valutazione ogni singola disciplina
9	Relazione individuale	Laboratorio enogastronomico cucina/sala	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	1 ore Docenti di enogastronomia e sala	Valutazione intermedia

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Esperienze attivate	Partecipazione e realizzazione di un menu, indagine sul territorio storico artistico.
Metodologia	Ricerche guidate, visite sul territorio, brainstorming, lezioni frontali, partecipate, flipped classroom, attività laboratoriali, tutoring, attività di gruppo.



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



Risorse umane • interne • esterne	Risorse interne Tutte le materie Risorse esterne Docenti e professionisti del settore.
Strumenti	Aula, PC, Laboratori tecnico-professionali e informatici, Libri di testo, Internet, LIM, Videocamera, Slides, fotocamere e quanto necessario per lo svolgimento del lavoro in classe e a casa.
Valutazione	Valutazione intermedia e disciplinare

Fermo restando che ogni consiglio di classe nel corso dell'anno scolastico progetterà una Uda relativa all'educazione all'imprenditorialità si danno di seguito alcune indicazioni di lavoro.

Per l'anno scolastico 2021/22 - alla luce della necessità di incrementare la progettazione relativa alle competenze in uscita previste per l'indirizzo, la progettazione relativa all'educazione civica e di attuare la progettazione relativa al Programma Erasmus legata ai temi della sostenibilità ambientale e dell'imprenditorialità - verranno introdotti nelle Uda del biennio alcuni elementi correlati al contrasto allo spreco alimentare e alla sostenibilità ambientale, mentre, per il triennio, si propone ai Consigli di Classe di scegliere tra due tipologie di progettazione:

- A. La pianificazione del "ristorante didattico sostenibile", con particolare attenzione alle tematiche della sostenibilità alimentare**
- B. La pianificazione del "ristorante didattico sostenibile", con particolare attenzione alla gestione e organizzazione**

**PROPOSTA UDA BIENNIO
EDUCAZIONE ALL'IMPRENDITORIALITA' CLASSI I**



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



Commercializzazione di prodotti dolci o salati.



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



DESCRIZIONE ATTIVITA'.

Gli studenti di una classe elaboreranno e svilupperanno la produzione di prodotti salati e/o dolci adeguati alla vendita presso il bar interno dell'istituto ovvero per l'asporto.

Attraverso la somministrazione di un Bilancio delle Competenze in entrata (da parte del C.d.C.) e di un questionario a carattere tecnico-pratico degli allievi (da parte dei docenti di laboratorio) si rileveranno potenzialità e inclinazioni di ciascuno studente.

Successivamente il progetto verrà presentato agli studenti con le indicazioni relative alla scansione temporale, alle abilità da acquisire e agli obiettivi da raggiungere.

Durante lo svolgimento del progetto i docenti di materie non pratiche avranno cura di lavorare con gli studenti (all'interno delle U.d.A. disciplinari e interdisciplinari) sugli aspetti relativi al **lavoro in team**, al **problem solving**, alla **creatività**, sulla base dei moduli indicati nella prima parte del curriculum per l'imprenditorialità.

Durante la valutazione intermedia del primo quadrimestre si esamineranno le abilità potenziali dimostrate dal gruppo classe, durante le ore di attività pratica, in modo da precisare una possibile ripartizione delle diverse attività tra gli allievi. Importante sarà porre a confronto i risultati conseguiti dai discenti con le risposte del questionario somministrato all'inizio dell'anno scolastico.

Entro il **mese di febbraio**, i **docenti delle materie pratiche**, in base anche ai risultati conseguiti dagli allievi in termini di abilità, dovranno selezionare, una serie di prodotti dolci e salati (ad esempio ventaglietti, vol au vent, biscotti di frolla, salatini, ecc. ecc.), tra cui gli **allievi**, **entro il mese di marzo**, dovranno scegliere cosa realizzare in base a un questionario di gradimento somministrato ad un target che dovrà essere individuato dagli allievi/e con il supporto del **C.d.C.**

Una volta individuati i contenuti gli allievi/e dovranno sviluppare opportune modalità di comunicazione e promozione degli stessi scegliendo anche i canali di distribuzione.



**OBIETTIVI E
RISULTATI
ATTESI.**

Competenze trasversali

Saper esprimere le proprie idee

Saper ascoltare e valorizzare le proposte degli altri

Saper partecipare proficuamente al lavoro in team

Saper accogliere le osservazioni del docente e utilizzarle per migliorare il proprio lavoro.

Comprendere la situazione problematica e individuare le possibili soluzioni

Sviluppare la propria autonomia

Migliorare il proprio livello di autostima.

Nell'ambito dell'attivazione dei contenuti relativi alla sostenibilità si consiglia di focalizzare l'attenzione sui seguenti aspetti:

- **comprendere il significato di parte edibile e il diverso peso in percentuale di questo tra i diversi prodotti alimentari.**
- **Acquisire informazioni in merito alla stagionalità dei prodotti alimentari.**

Nell'ambito dell'attivazione dei contenuti relativi alla gestione si consiglia di focalizzare l'attenzione sui seguenti aspetti:

- **concetto del costo delle materie prime e del rapporto di questo con il concetto di stagionalità dei prodotti alimentari.**

Tra le competenze disciplinari di area generale quelle più implicate sono le seguenti:

- **Competenza 2.**

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (**Insegnamenti coinvolti: Italiano, Diritto**).

- **Competenza 3.**



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



INCONTRO CON TESTIMONIAL D'AZIENDA.	<p>Durante la realizzazione del progetto interverranno: studenti del V anno possono presentare agli allievi del I anno le fasi di realizzazione di un prodotto; questi studenti infatti, in base alle conoscenze professionali acquisite, possono trasmettere agli allievi del biennio la complessità insita nello sviluppo di un prodotto</p> <p>Ex allievi che hanno aperto e gestiscono una azienda del settore ristorativo in modo che possano trasmettere le proprie esperienze ponendo dei focus sugli aspetti dirimenti nello sviluppo di un prodotto e/o servizio.</p>
ORGANIZZAZIONE GRUPPO DI LAVORO.	<p>I gruppi di lavoro, all'interno della classe, dovranno essere selezionati in base a quanto emerso dai questionari di autovalutazione e dalle abilità acquisite e verificate dai docenti (in particolari dai docenti delle materie professionali).</p> <p>Ciascun gruppo di lavoro, in base alla specifica attività che dovrà svolgere, sarà seguito da un docente tutor del consiglio di classe.</p>
PROMOZIONE DI APPROCCI INNOVATIVI AL PROBLEM SOLVING.	<p>Periodicamente gli allievi si incontrano anche con un tutor per risolvere eventuali problematiche o difficoltà incontrate in itinere</p>
RUOLO DI COORDINAMENTO DEI DOCENTI.	<p>I docenti degli insegnamenti professionali (enogastronomia di cucina, sala/vendita, accoglienza turistica, alimentazione), dovranno coordinare i gruppi di lavoro e costituire punto di raccordo con gli altri docenti del consiglio di classe.</p>
UDA DI RIFERIMENTO.	



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



Sintesi Crono programma

Classe Prima

ATTIVITA' (Cosa)	TEMPISTICA (Quando)	SOGGETTO (Chi)
Bilancio delle competenze	Entro 30 settembre	Coordinatore di classe
Questionario tecnico professionale	Entro 30 settembre	Docenti delle materie professionali
Presentazione del Progetto	Entro 15 ottobre	Coordinatore di classe e docenti delle materie professionali
Lavoro del CDC su competenze trasversali (tramite UDA)	Entro fine I quadrimestre	Intero C.D.C.
Osservazioni attività pratiche degli allievi	Entro I quadrimestre	Docenti delle materie professionali
Questionario delle abilità tecnico professionali conseguite	Entro gennaio	Docenti delle materie professionali
Indicazione dei prodotti tra cui scegliere il contenuto da realizzare	Entro febbraio	Docenti di Enogastronomia di cucina.
Questionario di gradimento	Entro marzo	Docente di Sala e italiano.



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



Realizzazione e valutazione del contenuto scelto	Entro maggio	Intero C.D.C.
Lavoro del CDC su competenze trasversali (tramite UDA)	Entro termine delle lezioni	Intero C.D.C.

EDUCAZIONE ALL'IMPRENDITORIALITA' CLASSI II

Commercializzazione di prodotti dolci o salati.



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



DESCRIZIONE ATTIVITA'.

Gli studenti della classe elaboreranno e svilupperanno la produzione di prodotti salati e/o dolci adeguati alla vendita presso il bar interno dell'istituto ovvero per l'asporto.

Attraverso l'aggiornamento del Bilancio delle Competenze il C.d.C. acquisirà le informazioni necessarie relative alle potenzialità e inclinazioni di ciascuno studente.

Successivamente il progetto verrà riproposto agli studenti con le indicazioni relative alla scansione temporale, alle abilità da acquisire e agli obiettivi da raggiungere.

Durante lo svolgimento del progetto i docenti di materie non pratiche avranno cura di lavorare con gli studenti (all'interno delle U.d.A. disciplinari e interdisciplinari) sugli aspetti relativi al **lavoro in team**, al **problem solving**, alla **creatività**, la capacità di **pianificare e organizzare il lavoro** e l'abilità a **gestire e comprendere le informazioni** sulla base dei moduli indicati nella prima parte del curriculum per l'imprenditorialità.

Entro la valutazione intermedia del primo quadrimestre i docenti delle materie professionali analizzeranno le abilità potenziali dimostrate dal gruppo classe, durante le ore di attività pratica, in modo da precisare una pertinente ripartizione delle diverse attività tra gli allievi. Rilievo dovrebbe essere dato al confronto tra queste valutazioni e il bilancio delle competenze in modo da porre lo studente in una condizione di autovalutazione tra le aspettative e quanto realmente acquisito nelle ore di attività professionale.

Entro il **mese di dicembre**, i **docenti delle materie pratiche**, in base anche ai risultati conseguiti dagli allievi in termini di abilità, dovranno selezionare, una serie di prodotti dolci e salati, inoltre potrebbe essere offerta l'opportunità agli allievi/e di poter dare delle indicazioni in merito ai prodotti da scegliere, sempre tra quelli presenti nella programmazione della disciplina.

Successivamente verrà somministrato un questionario di 20 gradimento al target individuato in modo da stabilire il contenuto da realizzare.



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



OBIETTIVI E RISULTATI ATTESI.

Competenze trasversali

Saper esprimere le proprie idee.

Saper ascoltare e valorizzare le proposte degli altri.

Saper partecipare proficuamente al lavoro in team.

Saper accogliere le osservazioni del docente e utilizzarle per migliorare il proprio lavoro.

Comprendere la situazione problematica e individuare le possibili soluzioni.

Sviluppare la propria autonomia.

Migliorare il proprio livello di autostima.

Nell'ambito dell'attivazione dei contenuti relativi alla sostenibilità si consiglia di focalizzare l'attenzione sui seguenti aspetti:

- **comprendere il significato di parte edibile e il diverso peso in percentuale di questo tra i diversi prodotti alimentari.**
- **Acquisire informazioni in merito alla stagionalità dei prodotti alimentari.**

Nell'ambito dell'attivazione dei contenuti relativi alla gestione si consiglia di focalizzare l'attenzione sui seguenti aspetti:

- **concetto del costo delle materie prime e del rapporto di questo con il concetto di stagionalità dei prodotti alimentari.**
- **Gli elementi che compongono il costo totale dei piatti.**

Tra le competenze disciplinari di area generale quelle più implicate sono le seguenti:

- **Competenza 2.**

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (**Insegnamenti coinvolti: Italiano, Diritto**)



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



INCONTRO CON TESTIMONIAL D'AZIENDA.	Durante la realizzazione del progetto intervengono: Professionisti del settore (chef, direttori di sala, food and beverage manager che potrebbero esporre le proprie prassi di lavoro e organizzazione.
ORGANIZZAZIONE GRUPPO DI LAVORO.	<p>I gruppi di lavoro, all'interno della classe, dovranno essere selezionati in base a quanto emerso dai questionari di autovalutazione e dalle abilità acquisite e verificate dai docenti (in particolari dai docenti delle materie professionali).</p> <p>Ciascun gruppo di lavoro, in base alla specifica attività che dovrà svolgere, sarà seguito da un docente tutor del consiglio di classe.</p>
PROMOZIONE DI APPROCCI INNOVATIVI AL PROBLEM SOLVING.	Periodicamente gli allievi si incontrano anche con un tutor per risolvere eventuali problematiche o difficoltà incontrate in itinere.
RUOLO DI COORDINAMENTO DEI DOCENTI.	I docenti degli insegnamenti professionali (enogastronomia di cucina, sala/vendita, accoglienza turistica, alimentazione), dovranno coordinare i gruppi di lavoro e costituire punto di raccordo con gli altri docenti del consiglio di classe.
UDA DI RIFERIMENTO.	

Sintesi Crono programma



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



Classe Seconda.

ATTIVITA' (Cosa)	TEMPISTICA (Quando)	SOGGETTO (Chi)
Bilancio delle competenze (aggiornamento)	Entro 30 settembre	Coordinatore di classe
Presentazione del Progetto	Entro 30 settembre	Coordinatore di classe e docenti delle materie professionali
Osservazioni attività pratiche degli allievi (aggiornamento)	Entro valutazione intermedia del I quadrimestre	Docenti delle materie professionali
Lavoro del CDC su competenze trasversali (tramite UDA)	Entro fine I quadrimestre	Intero C.D.C.
Indicazione dei prodotti tra cui scegliere il contenuto da realizzare	Entro dicembre (prima dell'inizio delle festività natalizie)	Docenti di Enogastronomia di cucina
Proposte degli allievi dei prodotti tra cui scegliere il contenuto da realizzare	Periodo delle festività natalizie	Allievi/e
Questionario di gradimento	Entro prima metà di febbraio	Docenti della materia di accoglienza turistica, TIC, italiano
Realizzazione e valutazione del contenuto scelto	Entro maggio	Intero C.D.C.



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



Lavoro del CDC su competenze trasversali (tramite UDA)	Entro termine delle lezioni	Intero C.D.C.
--	-----------------------------	---------------

EDUCAZIONE ALL'IMPRENDITORIALITA' TRIENNIO

Vengono proposte di seguito due tipologie di UdA aventi come oggetto la ristorazione sostenibile. Nel primo caso l'accento sarà posta sulla produzione alimentare, la scelta dei prodotti, la loro conservazione, la gestione del menu, il contrasto allo spreco alimentare, mentre nel secondo caso l'attenzione sarà rivolta alla organizzazione ottimale e gestione economica volta a ridurre i costi, ridurre l'impatto ambientale, migliorare la qualità del lavoro, a promuovere l'azienda.

A. Ristorante Didattico Sostenibile - (sostenibilità alimentare)

INTRODUZIONE

I contenuti che si ambisce implementare appartengono all'Agenda 2030, piano strategico per uno sviluppo sostenibile, firmato il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 paesi aderenti alle Nazioni Unite e, successivamente, approvato dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

Gli obiettivi definiti nell'Agenda 2030 hanno una validità globale e definiscono programmi di azione che hanno a cuore il futuro del pianeta e dell'intera umanità. Alla base di tali programmi c'è l'idea che tutti gli aspetti legati al progresso umano (economico, sociale ed ecologico), sono interconnessi e pertanto lo sviluppo sostenibile coinvolge tutti i paesi del pianeta e le diverse componenti delle società. Conseguenza di tale pensiero è che tutti noi possiamo



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



contribuire attraverso il diffondersi di buone pratiche comportamentali a sviluppare un progresso sostenibile.

Le istituzioni scolastiche, come enti di formazione e di educazione delle future generazioni, sono un ambiente naturale dove attivare tali comportamenti e gli Istituti Enogastronomici e per l'Ospitalità Turistica per la loro vocazione di formare i professionisti che operano nei settori delle produzioni alimentari, nella ristorazione e nell'ampio fenomeno del turismo, hanno una ragione in più per far sviluppare una maggiore sensibilità da parte degli allievi/e nei confronti dei temi legati allo sviluppo sostenibile.

I 17 obiettivi (Goals) riguardano tutti gli aspetti della vita quotidiana e pertanto sono tra loro collegati, ma in particolare desideriamo focalizzare l'attenzione su alcuni di questi traguardi:

- L'obiettivo numero 2, *sconfiggere la fame*.
- L'obiettivo numero 4, *istruzione di qualità*.
- L'obiettivo numero 11, *città e comunità sostenibili*.
- L'obiettivo numero 12, *consumo e produzione responsabili*.
- L'obiettivo numero 13, *lotta contro il cambiamento climatico*.
- L'obiettivo numero 8, *migliori condizioni di lavoro e crescita economica*

Per comprendere appieno la portata dell'impegno educativo che ci aspetta dobbiamo porre l'attenzione su alcune considerazioni:

1. Una filiera di produzione alimentare sostenibile ha impatto sulle condizioni ambientali e climatiche del pianeta:
 - L'intera filiera alimentare globale contribuisce per circa il 25-30% delle emissioni di gas serra prodotte dall'uomo (dal 1960 il consumo di calorie pro capite è aumentato di circa un terzo e il consumo di carni è



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



raddoppiato, dati IPCC, *Intergovernmental Panel on Climate Change*, l'IPCC è un gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico formato da esperti scientifici e istituito nel 1988 da due organismi afferenti all'ONU, l'Organizzazione Meteorologica Mondiale e il Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente, avente come finalità quello di studiare il riscaldamento globale ed i suoi effetti).

- Il turismo è responsabile dell'otto per cento circa delle emissioni totali che causano il riscaldamento del pianeta (i dati si riferiscono ad uno studio del 2018 svolto presso l'Università di Sidney pubblicato su *Nature Climate Change*, dal titolo: *The carbon footprint of global tourism*).
2. La produzione alimentare sostenibile è supporto fondamentale per combattere le situazioni di povertà estrema nel mondo
 3. L'attenzione alla sostenibilità alimentare è strettamente legata al raggiungimento di migliori condizioni di lavoro e alla crescita economica

Questi dati ci devono far riflettere sia sulle nostre azioni dirette, sia sulla responsabilità di educatori.

Un'azienda ristorativa o ricettiva può infatti ridurre l'impatto sull'ambiente sia attraverso la scelta, di alimenti e preparazioni a minore impatto ambientale sia attraverso la scelta di arredi, soluzioni di consumo energetico, gestione rifiuti e trasporti più rispettosi dell'ambiente sia attraverso un'organizzazione e gestione più solidali ovvero che garantiscono selezione dei fornitori sostenibili, una maggiore qualità del lavoro, una riduzione dei costi fissi di gestione e la possibilità di offrire prezzi concorrenziali.

MATERIALI:



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



- **Agenda 2030**
- **FOOD 2030 Pathways for action** <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/86e31158-2563-11eb-9d7e-01aa75ed71a1>
(file:///C:/Users/Utente/AppData/Local/Temp/KI0220263ENN.en.pdf)
- **Il futuro sostenibile dell'Europa: prossime tappe, Comunicazione della Commissione europea. 2016**
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016DC0739&from=EN>
- Food policy Milano
<https://foodpolicymilano.org/proiezione-europea-della-food-policy-di-milano/>
- <https://www.euricse.eu/wp-content/uploads/2019/05/LEconomia-Sociale-e-Solidale-e-il-Futuro-del-Lavoro-ILO-2017.pdf>
- Dati statistici De Agostini, Fondazione Barilla, Fondazione Symbola, Nomisma.
- IPCC [Intergovernmental Panel on Climate Change](#)
- Piano Nazionale Ripresa e Resilienza

B. Ristorante Didattico sostenibile - (Organizzazione e gestione nell'ottica della sostenibilità)

Gestire un'azienda ristorativa e/o turistica è impresa complessa che richiede la capacità di connettere conoscenze e competenze di campi diversi, in primo luogo in ambito economico-finanziario.

In particolare gli effetti delle misure assunte dalle autorità competenti negli ultimi 18 mesi per affrontare e mitigare le conseguenze della pandemia da Covid-19 richiedono uno sforzo maggiore da parte delle strutture che operano nel campo dell'enogastronomia e dell'accoglienza turistica.



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



Gli Istituti Enogastronomici e per l'Ospitalità Turistica, che hanno la finalità di formare i futuri professionisti che agiranno in tutte le realtà operative del mondo della ristorazione e dell'accoglienza, hanno una ragione preminente per far sviluppare una peculiare sensibilità da parte degli allievi/e nei confronti dei temi legati ad una sana gestione economica e sviluppo sostenibile delle aziende presenti nel settore. Diventa in quest'ottica la conoscenza delle imprese sociali e solidali.

L'apporto economico del settore turistico – ristorativo per il nostro paese è fondamentale sia in termini di fatturato che di occupazione e le vicende dell'ultimo anno e mezzo lo hanno ancor più evidenziato. Già nel 2011 il settore turistico valeva l'8,6% del PIL nazionale, dato che saliva al 9,7% in termini di occupazione (dati presenti nel documento, TURISMO, ITALIA 2020 LEADERSHIP, LAVORO, SUD, presentato dall'allora Ministro per il turismo Piero Gnudi), mentre per il 2019 (l'ultimo anno pre – pandemico), i dati assegnavano all'Italia il quinto posto (dopo Francia, Spagna, Stati Uniti e Cina), come paese più visitato da stranieri (dati del sito ITALIA IN DATI e statistiche del sito DE AGOSTINI GEOGRAFIA), con un numero di visitatori superiore ai 60 milioni, mentre le entrate valutarie attestata nel 2018 superavano la cifra di 50 ml di dollari (dati del sito DE AGOSTINI GEOGRAFIA).

Questi dati e le sfide del futuro ci fanno capire quanto sia importante che le future generazioni di professionisti abbiano una preparazione adeguata alle richieste. Difatti nel Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza sono previsti appositi fondi (Turismo 4.0) aventi obiettivi per rendere più competitivo il settore a livello internazionale.

A queste tematiche non è estranea l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite perché tra i 17 obiettivi (Goals) presenti nel piano ci sono: IMPRESE, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE (obiettivo n. 9), ed ancora, fortemente collegati a questo ne troviamo altri, l'obiettivo n. 8 (LAVORO DIGNITOSO 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



CRESCITA ECONOMICA), l'obiettivo n. 12 (CONSUMO E PRODUZIONI RESPONSABILI), ed ovviamente l'obiettivo n. 4 (ISTRUZIONE DI QUALITÀ').

MATERIALI:

- Agenda 2030
- <https://www.euricse.eu/wp-content/uploads/2019/05/LEconomia-Sociale-e-Solidale-e-il-Futuro-del-Lavoro-ILO-2017.pdf>
- Dati statistici De Agostini.
- ISTAT.
- Nomisma.
- Piano Nazionale Ripresa e Resilienza.

TRIENNIO ACCOGLIENZA.

Ristorante Didattico Sostenibile (sostenibilità alimentare)



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



DESCRIZIONE
ATTIVITA'.

È un programma di formazione all'imprenditorialità e all'etica del lavoro. Il programma propone agli studenti del triennio di partecipare in termini promozionali alla gestione del laboratorio di food&beverage, interno all'istituto, attraverso l'attività già consolidata del laboratorio di front office. In particolare, agli allievi verrà chiesto di integrare, nell'ambito del processo di assimilazione dei meccanismi relativi all'organizzazione e comunicazione del servizio alberghiero, la promozione dei prodotti offerti dal food&beverage. Tutto ciò a integrazione delle fasi del così detto "ciclo del cliente" e a completamento del "ciclo della compravendita". I docenti delle materie tecnico professionali collaboreranno con gli altri docenti del C.d.C..

All'inizio dell'anno scolastico il docente della disciplina tecnico professionale prenderà visione del "Bilancio delle competenze" che gli allievi avranno acquisito nel biennio precedente.

Successivamente il progetto verrà presentato agli studenti con le indicazioni relative alla scansione temporale, alle abilità da acquisire e agli obiettivi da raggiungere.

Durante lo svolgimento del progetto i docenti di materie non pratiche avranno cura di lavorare con gli studenti (all'interno delle U.d.A. disciplinari e interdisciplinari) sugli aspetti relativi alla comunicazione in italiano e in lingue straniere, al lavoro in team, al problem solving, alla creatività e organizzazione del lavoro, sulla base dei moduli indicati nella prima parte del curriculum per l'imprenditorialità.

Entro la valutazione intermedia del primo quadrimestre il docente della disciplina tecnico professionale valuterà, durante le lezioni in laboratorio, le potenzialità e inclinazioni dei singoli allievi/e per meglio organizzare l'attività successiva.

Successivamente si procederà all'implementazione del progetto che avverrà con la collaborazione di una classe di cucina ed una di sala. Gli allievi saranno suddivisi in gruppi operativi che a turno dovranno svolgere i compiti assegnati dal docente della disciplina professionale.



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



OBIETTIVI E
RISULTATI ATTESI.

Competenze trasversali

Saper esprimere le proprie idee.

Saper ascoltare e valorizzare le proposte degli altri.

Saper partecipare proficuamente al lavoro in team.

Saper accogliere le osservazioni del docente e utilizzarle per migliorare il proprio lavoro.

Comprendere la situazione problematica e individuare le possibili soluzioni.

Sviluppare la propria autonomia, migliorando il proprio livello di autostima con l'individuazione dei propri punti di forza e di debolezza, e sapendo assumere, all'occorrenza, dei rischi.

Nell'ambito dell'attivazione dei contenuti relativi alla sostenibilità nell'arco dei 3 anni si consiglia di focalizzare l'attenzione sui seguenti aspetti:

- Comprendere l'impatto ambientale che ha il fenomeno turistico (collegabile alle competenze di area generali n. 7, 8, 10, 12).
- Acquisire informazioni in merito al concetto di turismo sostenibile ed essere in grado di promuoverlo anche in lingua straniera (collegabili alle competenze generali n. 2, 5, 7, 8, 10, 12 e alle competenze di area specifica n. 2, 6, 7).
- Acquisire nozioni di base in merito al concetto di sostenibilità delle strutture ricettive (collegabili alle competenze generali n. 2, 5, 7, 8, 10, 12 e alle competenze di area specifica n. 2, 6, 7, 8).

Tra le competenze disciplinari di area generale quelle più implicate sono le seguenti:

- Competenza 2.

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (**Insegnamenti coinvolti: Italiano, D.T.A.**).



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



INCONTRO CON TESTIMONIAL D'AZIENDA.	Durante la realizzazione del progetto potrebbero essere chiamati ad intervenire: professionisti del settore (chef, direttori di sala, food and beverage manager, direttori d'albergo), che possano esporre le peculiarità delle proprie attività e dei processi di lavoro che seguono. Ex allievi che hanno aperto e gestiscono imprese del settore turistico ristorativo in modo che possano trasmettere le proprie esperienze ponendo dei focus sugli aspetti dirimenti nello sviluppo di un prodotto e/o servizio
ORGANIZZAZIONE GRUPPO DI LAVORO.	I gruppi di lavoro, all'interno della classe, dovranno essere selezionati in base a quanto emerso dai questionari di autovalutazione e dalle abilità acquisite e verificate dai docenti (in particolari dal docente della materia professionale). Ciascun gruppo di lavoro, in base alla specifica attività che dovrà svolgere, sarà seguito da un docente tutor del consiglio di classe. Periodicamente gli allievi incontreranno docenti delle disciplina di enogastronomia di cucina e sala (in V anche con allievi di cucina e sala), i quali riferiranno le caratteristiche dei piatti presenti nei menu e nell'organizzazione del servizio.
PROMOZIONE DI APPROCCI INNOVATIVI AL PROBLEM SOLVING.	Almeno una volta alla settimana gli allievi si incontrano anche con un tutor per risolvere eventuali problematiche o difficoltà incontrate in itinere.
RUOLO DI COORDINAMENTO DEI DOCENTI.	Il docente dell'insegnamento professionale (Accoglienza turistica), e il coordinatore di classe dovranno collegare i gruppi di lavoro e costituire punto di raccordo con gli altri docenti del consiglio di classe.
UDA DI RIFERIMENTO.	



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



Sintesi Crono programma

Triennio Accoglienza Turistica.

ATTIVITA' (Cosa)	TEMPISTICA (Quando)	SOGGETTO (Chi)
Presentazione del progetto.	Entro 30 settembre	Coordinatore di classe e docente della materia professionale.
Bilancio delle competenze (aggiornamento)	Entro 30 settembre	Coordinatore di classe
Questionario delle abilità tecnico professionali conseguite	Entro 30 settembre	Docente della materia professionale
Allineamento abilità pratiche	Entro novembre.	Docente della materia professionale
Lavoro del CDC su competenze trasversali (tramite UDA)	Da iniziare entro il mese di ottobre per tutto l'anno scolastico	Intero C.D.C.
Inizio attività pratica del progetto del Ristorante Didattico.	Da novembre	Docente della materia professionale
Valutazione attività del progetto	Entro 31 maggio	Intero C.D.C.



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



TRIENNIO ACCOGLIENZA.

Ristorante didattico sostenibile (gestione e organizzazione nell'ottica della sostenibilità)



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



DESCRIZIONE ATTIVITA'.

È un programma di formazione all'imprenditorialità e all'etica del lavoro. Il programma propone agli studenti del triennio di partecipare in termini promozionali alla gestione del laboratorio di food & beverage, interno all'istituto, attraverso l'attività già consolidata del laboratorio di front office. In particolare, agli allievi verrà chiesto di integrare, nell'ambito del processo di assimilazione dei meccanismi relativi all'organizzazione e comunicazione del servizio alberghiero, la promozione dei prodotti offerti dal food & beverage. Tutto ciò a integrazione delle fasi del così detto "ciclo del cliente" e a completamento del "ciclo della compravendita". I docenti delle materie tecnico professionali collaboreranno con gli altri docenti del C.d.C..

All'inizio dell'anno scolastico il docente della disciplina tecnico professionale prenderà visione del "Bilancio delle competenze" che gli allievi avranno acquisito nel biennio precedente.

Successivamente il progetto verrà presentato agli studenti con le indicazioni relative alla scansione temporale, alle abilità da acquisire e agli obiettivi da raggiungere.

Durante lo svolgimento del progetto i docenti di materie non pratiche avranno cura di lavorare con gli studenti (all'interno delle U.d.A. disciplinari e interdisciplinari) sugli aspetti relativi alla comunicazione in italiano e in lingue straniere, al lavoro in team, al problem solving, alla creatività e organizzazione del lavoro, sulla base dei moduli indicati nella prima parte del curriculum per l'imprenditorialità.

Entro la valutazione intermedia del primo quadrimestre il docente della disciplina tecnico professionale valuterà, durante le lezioni in laboratorio, le potenzialità e inclinazioni dei singoli allievi/e per meglio organizzare l'attività successiva.

Successivamente si procederà all'implementazione del progetto che avverrà con la collaborazione di una classe di cucina ed una di sala. Gli allievi saranno suddivisi in gruppi operativi che a turno dovranno svolgere i compiti assegnati dal docente della disciplina professionale.



**OBIETTIVI E
RISULTATI
ATTESI.**

Competenze trasversali

Saper esprimere le proprie idee.

Saper ascoltare e valorizzare le proposte degli altri.

Saper partecipare proficuamente al lavoro in team.

Saper accogliere le osservazioni del docente e utilizzarle per migliorare il proprio lavoro.

Comprendere la situazione problematica e individuare le possibili soluzioni.

Sviluppare la propria autonomia, migliorando il proprio livello di autostima con l'individuazione dei propri punti di forza e di debolezza, e sapendo assumere, all'occorrenza, dei rischi.

Nell'ambito dell'attivazione dei contenuti relativi alla gestione manageriale, nell'arco dei 3 anni si consiglia di focalizzare l'attenzione sui seguenti aspetti:

- **Essere in grado di valutare gli elementi che compongono il costo totale di un pasto per determinare il prezzo di vendita della camera in un pacchetto di HB o FB (collegabile alle competenze di area generali n. 7, 8, 10).**
- **Acquisire conoscenze relative alla promozione dei menù proposti applicando efficaci strumenti di marketing anche in lingua straniera (collegabili alle competenze generali n. 2, 5, 7, 8, 10, 12 e alle competenze di area specifica n. 2, 5, 6, 7, 11).**

Tra le competenze disciplinari di area generale quelle più implicate sono le seguenti:

- **Competenza 2.**

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (**Insegnamenti coinvolti: Italiano, D.T.A.**). 36

- **Competenza 4.**



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



INCONTRO CON TESTIMONIAL D'AZIENDA.	<p>Durante la realizzazione del progetto potrebbero essere chiamati ad intervenire: professionisti del settore (chef, direttori di sala, food and beverage manager, direttori d'albergo), che possano esporre le peculiarità delle proprie attività e dei processi di lavoro che seguono.</p> <p>Ex allievi che hanno aperto e gestiscono un'impresa del settore turistico ristorativo in modo che possano trasmettere le proprie esperienze ponendo dei focus sugli aspetti dirimenti nello sviluppo di un prodotto e/o servizio</p>
ORGANIZZAZIONE GRUPPO DI LAVORO.	<p>I gruppi di lavoro, all'interno della classe, dovranno essere selezionati in base a quanto emerso dai questionari di autovalutazione e dalle abilità acquisite e verificate dai docenti (in particolari dal docente della materia professionale).</p> <p>Ciascun gruppo di lavoro, in base alla specifica attività che dovrà svolgere, sarà seguito da un docente tutor del consiglio di classe.</p> <p>Periodicamente gli allievi incontreranno docenti delle disciplina di enogastronomia di cucina e sala (in V anche con allievi di cucina e sala), i quali riferiranno le caratteristiche dei piatti presenti nei menu e nell'organizzazione del servizio.</p>
PROMOZIONE DI APPROCCI INNOVATIVI AL PROBLEM SOLVING.	<p>Almeno una volta alla settimana gli allievi si incontrano anche con un tutor per risolvere eventuali problematiche o difficoltà incontrate in itinere.</p>
RUOLO DI COORDINAMENTO DEI DOCENTI.	<p>Il docente dell'insegnamento professionale (Accoglienza turistica), e il coordinatore di classe dovranno collegare i gruppi di lavoro e costituire punto di raccordo con gli altri docenti del consiglio di classe.</p>



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



UDA DI RIFERIMENTO.	
----------------------------	--

Sintesi Crono programma

Triennio Accoglienza Turistica.

ATTIVITA' (Cosa)	TEMPISTICA (Quando)	SOGGETTO (Chi)
Presentazione del progetto.	Entro 30 settembre	Coordinatore di classe e docente della materia professionale.
Bilancio delle competenze (aggiornamento)	Entro 30 settembre	Coordinatore di classe
Questionario delle abilità tecnico professionali conseguite	Entro 30 settembre	Docente della materia professionale
Allineamento abilità pratiche	Entro novembre.	Docente della materia professionale
Lavoro del CDC su competenze trasversali (tramite UDA)	Da iniziare entro il mese di ottobre per tutto l'anno scolastico	Intero C.D.C.
Inizio attività pratica del progetto del Ristorante Didattico.	Da novembre	Docente della materia professionale
Valutazione attività del progetto	Entro 31 maggio	Intero C.D.C.



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



TRIENNIO SALA/VENDITA.

Ristorante didattico sostenibile (sostenibilità alimentare)



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



DESCRIZIONE ATTIVITA'.

È un programma di formazione all'imprenditorialità e all'etica del lavoro. Il programma propone agli studenti del triennio di essere parte attiva nella gestione del ristorante interno dell'istituto in modo da acquisire i principi di base del "fare impresa", in particolare agli allievi verrà chiesto di assimilare i meccanismi relativi all'organizzazione delle attività di promozione e vendita del servizio ristorante e dei prodotti offerti. I docenti delle materie tecnico professionali collaboreranno con gli altri docenti del C.d.C..

All'inizio dell'anno scolastico il docente della disciplina tecnico professionale prenderà visione del "Bilancio delle competenze" che gli allievi avranno acquisito nel biennio precedente.

Successivamente il progetto verrà presentato agli studenti con le indicazioni relative alla scansione temporale, alle abilità da acquisire e agli obiettivi da raggiungere.

Durante lo svolgimento del progetto i docenti di materie non pratiche avranno cura di lavorare con gli studenti (all'interno delle U.d.A. disciplinari e interdisciplinari) sugli aspetti relativi alla comunicazione in italiano e in lingue straniere, al lavoro in team, al problem solving, alla creatività e organizzazione del lavoro, sulla base dei moduli indicati nella prima parte del curriculum per l'imprenditorialità.

Entro la valutazione intermedia del primo quadrimestre il docente della disciplina tecnico professionale valuterà, durante le lezioni in laboratorio, le potenzialità e inclinazioni dei singoli allievi/e per meglio organizzare l'attività successiva.

Successivamente si procederà all'implementazione del progetto che avverrà con la collaborazione di una classe di cucina ed una di accoglienza turistica. Gli allievi saranno suddivisi in gruppi operativi che a turno dovranno svolgere i compiti assegnati dal docente della disciplina professionale.

Durante tutto il periodo di realizzazione del progetto i docenti del consiglio di classe avranno cura di supportare



**OBIETTIVI E
RISULTATI
ATTESI.**

Competenze trasversali

Saper esprimere le proprie idee.

Saper ascoltare e valorizzare le proposte degli altri.

Saper partecipare proficuamente al lavoro in team.

Saper accogliere le osservazioni del docente e utilizzarle per migliorare il proprio lavoro.

Comprendere la situazione problematica e individuare le possibili soluzioni.

Sviluppare la propria autonomia, migliorando il proprio livello di autostima con l'individuazione dei propri punti di forza e di debolezza, e sapendo assumere, all'occorrenza, dei rischi.

Nell'ambito dell'attivazione dei contenuti relativi alla sostenibilità nell'arco dei 3 anni si consiglia di focalizzare l'attenzione sui seguenti aspetti:

- **comprendere e saper presentare le caratteristiche del concetto di filiera alimentare, con particolare riferimento ai prodotti di caffetteria e alcolici (collegabile alle competenze di area generali n. 2, 5, 7, 8, e alle competenze di area specifica n. 1, 2).**
- **Acquisire informazioni in merito al concetto di ristorazione sostenibile ed essere in grado di promuoverlo (collegabili alle competenze generali n. 2, 5, 7, 8, 10, 12 e alle competenze di area specifica n. 1, 2, 5, 6).**

Tra le competenze disciplinari di area generale quelle più implicate sono le seguenti:

- **Competenza 2.**

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (**Insegnamenti coinvolti: Italiano, D.T.A.**).

- **Competenza 4.**



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



INCONTRO CON TESTIMONIAL D'AZIENDA.	<p>Durante la realizzazione del progetto potrebbero essere chiamati ad intervenire: professionisti del settore (chef, direttori di sala, food and beverage manager), che possano esporre le peculiarità delle proprie attività e sui processi di lavoro che seguono.</p> <p>Ex allievi che hanno aperto e gestiscono un'azienda del settore ristorativo in modo che possano trasmettere le proprie esperienze ponendo dei focus sugli aspetti dirimenti nello sviluppo di un prodotto e/o servizio.</p>
ORGANIZZAZIONE GRUPPO DI LAVORO.	<p>I gruppi di lavoro, all'interno della classe, dovranno essere selezionati in base a quanto emerso dai questionari di autovalutazione e dalle abilità acquisite e verificate dai docenti (in particolari dal docente della materia professionale).</p> <p>Ciascun gruppo di lavoro, in base alla specifica attività che dovrà svolgere, sarà seguito da un docente tutor del consiglio di classe.</p> <p>Periodicamente gli allievi si incontreranno docenti delle disciplina di enogastronomia di cucina (in quinta anche con allievi di cucina), i quali riferiranno le caratteristiche dei piatti presenti nei menu.</p>
PROMOZIONE DI APPROCCI INNOVATIVI AL PROBLEM SOLVING.	<p>Periodicamente gli allievi si incontrano anche con un tutor per risolvere eventuali problematiche o difficoltà incontrate in itinere.</p>
RUOLO DI COORDINAMENTO DEI DOCENTI.	<p>Il docente dell'insegnamento professionale (Sala/vendita), e il coordinatore di classe dovranno collegare i gruppi di lavoro e costituire punto di raccordo con gli altri docenti del consiglio di classe.</p>
UDA DI RIFERIMENTO.	



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



Sintesi Crono programma

Triennio Sala/Vendita.

ATTIVITA' (Cosa)	TEMPISTICA (Quando)	SOGGETTO (Chi)
Presentazione del progetto.	Entro 30 settembre	Coordinatore di classe e docente della materia professionale.
Bilancio delle competenze (aggiornamento)	Entro 30 settembre	Coordinatore di classe
Questionario delle abilità tecnico professionali conseguite	Entro 30 settembre	Docente della materia professionale
Allineamento abilità pratiche	Entro novembre	Docente della materia professionale
Lavoro del CDC su competenze trasversali (tramite UDA)	Da iniziare entro il mese di ottobre per tutto l'anno scolastico	Intero C.D.C.
Inizio attività pratica del progetto del Ristorante Didattico.	Da novembre	Docente della materia professionale
Valutazione attività del progetto	Entro 31 maggio	Intero C.D.C.



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



PROGETTO EDUCAZIONE ALL'IMPRENDITORIALITA':

TRIENNIO SALA/VENDITA.

Ristorante didattico sostenibile (gestione e organizzazione nell'ottica della sostenibilità)



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



DESCRIZIONE ATTIVITA'.

È un programma di formazione all'imprenditorialità e all'etica del lavoro. Il programma propone agli studenti del triennio di essere parte attiva nella gestione del ristorante interno dell'istituto in modo da acquisire i principi di base del "fare impresa", in particolare agli allievi verrà chiesto di assimilare i meccanismi relativi all'organizzazione delle attività di promozione e vendita del servizio ristorante e dei prodotti offerti. I docenti delle materie tecnico professionali collaboreranno con gli altri docenti del C.d.C..

All'inizio dell'anno scolastico il docente della disciplina tecnico professionale prenderà visione del "Bilancio delle competenze" che gli allievi avranno acquisito nel biennio precedente.

Successivamente il progetto verrà presentato agli studenti con le indicazioni relative alla scansione temporale, alle abilità da acquisire e agli obiettivi da raggiungere.

Durante lo svolgimento del progetto i docenti di materie non pratiche avranno cura di lavorare con gli studenti (all'interno delle U.d.A. disciplinari e interdisciplinari) sugli aspetti relativi alla comunicazione in italiano e in lingue straniere, al lavoro in team, al problem solving, alla creatività e organizzazione del lavoro, sulla base dei moduli indicati nella prima parte del curriculum per l'imprenditorialità.

Entro la valutazione intermedia del primo quadrimestre il docente della disciplina tecnico professionale valuterà, durante le lezioni in laboratorio, le potenzialità e inclinazioni dei singoli allievi/e per meglio organizzare l'attività successiva.

Successivamente si procederà all'implementazione del progetto che avverrà con la collaborazione di una classe di cucina ed una di accoglienza turistica. Gli allievi saranno suddivisi in gruppi operativi che a turno dovranno svolgere i compiti assegnati dal docente della disciplina professionale.

Durante tutto il periodo di realizzazione del progetto i docenti del consiglio di classe avranno cura di supportare



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



OBIETTIVI E RISULTATI ATTESI.

Competenze trasversali

Saper esprimere le proprie idee.

Saper ascoltare e valorizzare le proposte degli altri.

Saper partecipare proficuamente al lavoro in team.

Saper accogliere le osservazioni del docente e utilizzarle per migliorare il proprio lavoro.

Comprendere la situazione problematica e individuare le possibili soluzioni.

Sviluppare la propria autonomia, migliorando il proprio livello di autostima con l'individuazione dei propri punti di forza e di debolezza, e sapendo assumere, all'occorrenza, dei rischi.

Nell'ambito dell'attivazione dei contenuti relativi alla gestione manageriale, nell'arco dei 3 anni si consiglia di focalizzare l'attenzione sui seguenti aspetti:

- **Essere in grado di valutare gli elementi che compongono il costo totale nella preparazione di un piatto per determinare il prezzo di vendita (collegabile alle competenze di area generali n. 7, 8, 10).**
- **Determinare il prezzo di vendita delle bevande offerte e la gestione del magazzino (collegabili alle competenze generali n. 7, 8, 10 e alle competenze di area specifica n. 2, 3).**
- **Acquisire conoscenze relative alla promozione dei menù proposti applicando efficaci strumenti di marketing (collegabili alle competenze generali n. 2, 5, 7, 8, 10, 12 e alle competenze di area specifica n. 2, 5, 6).**

Tra le competenze disciplinari di area generale quelle più implicate sono le seguenti:

- **Competenza 2.**

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua⁴⁶ italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici 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



INCONTRO CON TESTIMONIAL D'AZIENDA.	<p>Durante la realizzazione del progetto potrebbero essere chiamati ad intervenire: professionisti del settore (chef, direttori di sala, food and beverage manager), che possano esporre le peculiarità delle proprie attività e sui processi di lavoro che seguono.</p> <p>Ex allievi che hanno aperto e gestiscono un'azienda del settore ristorativo in modo che possano trasmettere le proprie esperienze ponendo dei focus sugli aspetti dirimenti nello sviluppo di un prodotto e/o servizio.</p>
ORGANIZZAZIONE GRUPPO DI LAVORO.	<p>I gruppi di lavoro, all'interno della classe, dovranno essere selezionati in base a quanto emerso dai questionari di autovalutazione e dalle abilità acquisite e verificate dai docenti (in particolari dal docente della materia professionale).</p> <p>Ciascun gruppo di lavoro, in base alla specifica attività che dovrà svolgere, sarà seguito da un docente tutor del consiglio di classe.</p> <p>Periodicamente gli allievi si incontreranno docenti delle disciplina di enogastronomia di cucina (in quinta anche con allievi di cucina), i quali riferiranno le caratteristiche dei piatti presenti nei menu.</p>
PROMOZIONE DI APPROCCI INNOVATIVI AL PROBLEM SOLVING.	<p>Periodicamente gli allievi si incontrano anche con un tutor per risolvere eventuali problematiche o difficoltà incontrate in itinere.</p>
RUOLO DI COORDINAMENTO DEI DOCENTI.	<p>Il docente dell'insegnamento professionale (Sala/vendita), e il coordinatore di classe dovranno collegare i gruppi di lavoro e costituire punto di raccordo con gli altri docenti del consiglio di classe.</p>
UDA DI RIFERIMENTO.	



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



Sintesi Crono programma

Triennio Sala/Vendita.

ATTIVITA' (Cosa)	TEMPISTICA (Quando)	SOGGETTO (Chi)
Presentazione del progetto.	Entro 30 settembre	Coordinatore di classe e docente della materia professionale.
Bilancio delle competenze (aggiornamento)	Entro 30 settembre	Coordinatore di classe
Questionario delle abilità tecnico professionali conseguite	Entro 30 settembre	Docente della materia professionale
Allineamento abilità pratiche	Entro novembre	Docente della materia professionale
Lavoro del CDC su competenze trasversali (tramite UDA)	Da iniziare entro il mese di ottobre per tutto l'anno scolastico	Intero C.D.C.
Inizio attività pratica del progetto del Ristorante Didattico.	Da novembre	Docente della materia professionale
Valutazione attività del progetto	Entro 31 maggio	Intero C.D.C.



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



PROGETTO EDUCAZIONE ALL'IMPRENDITORIALITA':

TRIENNIO ENOGASTRONOMIA DI CUCINA.

Ristorante didattico sostenibile (sostenibilità alimentare)



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



DESCRIZIONE ATTIVITA'.

È un programma di formazione all'imprenditorialità e all'etica del lavoro. Il programma propone agli studenti del triennio di essere parte attiva nella gestione del ristorante interno dell'istituto in modo da acquisire i principi di base del "fare impresa", in particolare agli allievi verrà chiesto di assimilare i meccanismi relativi all'organizzazione delle attività di promozione e vendita del servizio ristorante e dei prodotti offerti. I docenti delle materie tecnico professionali collaboreranno con gli altri docenti del C.d.C..

All'inizio dell'anno scolastico il docente della disciplina tecnico professionale prenderà visione del "Bilancio delle competenze" che gli allievi avranno acquisito nel biennio precedente.

Successivamente il progetto verrà presentato agli studenti con le indicazioni relative alla scansione temporale, alle abilità da acquisire e agli obiettivi da raggiungere.

Durante lo svolgimento del progetto i docenti di materie non pratiche avranno cura di lavorare con gli studenti (all'interno delle U.d.A. disciplinari e interdisciplinari) sugli aspetti relativi alla comunicazione in italiano e in lingue straniere, al lavoro in team, al problem solving, alla creatività e organizzazione del lavoro, sulla base dei moduli indicati nella prima parte del curriculum per l'imprenditorialità.

Entro la valutazione intermedia del primo quadrimestre il docente della disciplina tecnico professionale valuterà, durante le lezioni in laboratorio, le potenzialità e inclinazioni dei singoli allievi/e per meglio organizzare l'attività successiva.

Successivamente si procederà all'implementazione del progetto che avverrà con la collaborazione di una classe di accoglienza turistica ed una di sala. Gli allievi saranno suddivisi in gruppi operativi che a turno dovranno svolgere i compiti assegnati dal docente della disciplina professionale.

Durante tutto il periodo di realizzazione del progetto i docenti del consiglio di classe avranno cura di supportare



**OBIETTIVI E
RISULTATI
ATTESI.**

Competenze trasversali

Saper esprimere le proprie idee.

Saper ascoltare e valorizzare le proposte degli altri.

Saper partecipare proficuamente al lavoro in team.

Saper accogliere le osservazioni del docente e utilizzarle per migliorare il proprio lavoro.

Comprendere la situazione problematica e individuare le possibili soluzioni.

Sviluppare la propria autonomia, migliorando il proprio livello di autostima con l'individuazione dei propri punti di forza e di debolezza, e sapendo assumere, all'occorrenza, dei rischi.

Nell'ambito dell'attivazione dei contenuti relativi alla sostenibilità nell'arco dei 3 anni si consiglia di focalizzare l'attenzione sui seguenti aspetti:

- **comprendere e saper presentare le caratteristiche del concetto di filiera alimentare con particolare riferimento ai concetti di : agricoltura sostenibile, biologica e biodinamica; i prodotti a km 0; la sostenibilità nel packaging (collegabile alle competenze di area generali n. 2, 5, 8, e alle competenze di area specifica n. 1, 2, 4).**
- **Acquisire informazioni in merito al concetto di enogastronomia sostenibile e circolare, con particolare riferimento alla capacità di limitare gli scarti alimentari e di applicarsi al principio del riciclo (collegabili alle competenze generali n. 2, 5, 8, 10, 12 e alle competenze di area specifica n. 1, 2, 4).**

Queste conoscenze e informazioni dovrebbero avere l'obiettivo di permettere agli allievi di essere in grado di proporre dapprima singole ricette (nel terzo e quarto anno) e successivamente dei menù il più sostenibili possibili (nel quinto anno).

Tra le competenze disciplinari di area generale quelle più implicate sono le seguenti:



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



INCONTRO CON TESTIMONIAL D'AZIENDA.	<p>Durante la realizzazione del progetto potrebbero essere chiamati ad intervenire: professionisti del settore (chef, direttori di sala, food and beverage manager), che possano esporre le peculiarità delle proprie attività e quali processi di lavoro seguono.</p> <p>Ex allievi che hanno aperto e gestiscono una azienda del settore ristorativo in modo che possano trasmettere le proprie esperienze ponendo dei focus sugli aspetti dirimenti nello sviluppo di un prodotto e/o servizio.</p>
ORGANIZZAZIONE GRUPPO DI LAVORO.	<p>I gruppi di lavoro, all'interno della classe, dovranno essere selezionati in base a quanto emerso dai questionari di autovalutazione e dalle abilità acquisite e verificate dai docenti (in particolari dai docenti delle materie professionali).</p> <p>Ciascun gruppo di lavoro, in base alla specifica attività che dovrà svolgere, sarà seguito da un docente tutor del consiglio di classe.</p> <p>Periodicamente gli allievi si incontreranno docenti delle disciplina di sala/vendita (anche con allievi di sala?), i quali riferiranno l'organizzazione del servizio.</p>
PROMOZIONE DI APPROCCI INNOVATIVI AL PROBLEM SOLVING.	<p>Periodicamente gli allievi si incontrano anche con un tutor per risolvere eventuali problematiche o difficoltà incontrate in itinere</p>
RUOLO DI COORDINAMENTO DEI DOCENTI.	<p>Il docente dell'insegnamento professionale (Enogastronomia di cucina), e il coordinatore di classe dovranno collegare i gruppi di lavoro e costituire punto di raccordo con gli altri docenti del consiglio di classe.</p>
UDA DI RIFERIMENTO.	



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



Sintesi Crono programma

Triennio Enogastronomia di cucina.

ATTIVITA' (Cosa)	TEMPISTICA (Quando)	SOGGETTO (Chi)
Presentazione del progetto.	Entro 30 settembre	Coordinatore di classe e docente della materia professionale.
Bilancio delle competenze (aggiornamento)	Entro 30 settembre	Coordinatore di classe
Questionario delle abilità tecnico professionali conseguite	Entro 30 settembre	Docente della materia professionale
Allineamento abilità pratiche	Entro novembre	Docente della materia professionale
Lavoro del CDC su competenze trasversali (tramite UDA)	Da iniziare entro il mese di ottobre per tutto l'anno scolastico	Intero C.D.C.
Inizio attività pratica del progetto del Ristorante Didattico.	Da novembre	Docente della materia professionale
Valutazione attività del progetto	Entro 31 maggio	Intero C.D.C.



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



PROGETTO EDUCAZIONE ALL'IMPRENDITORIALITA':

TRIENNIO ENOGASTRONOMIA DI CUCINA.

Ristorante didattico sostenibile (gestione e organizzazione nell'ottica della sostenibilità)



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



DESCRIZIONE ATTIVITA'.

È un programma di formazione all'imprenditorialità e all'etica del lavoro. Il programma propone agli studenti del triennio di essere parte attiva nella gestione del ristorante interno dell'istituto in modo da acquisire i principi di base del "fare impresa", in particolare agli allievi verrà chiesto di assimilare i meccanismi relativi all'organizzazione delle attività di promozione e vendita del servizio ristorante e dei prodotti offerti. I docenti delle materie tecnico professionali collaboreranno con gli altri docenti del C.d.C..

All'inizio dell'anno scolastico il docente della disciplina tecnico professionale prenderà visione del "Bilancio delle competenze" che gli allievi avranno acquisito nel biennio precedente.

Successivamente il progetto verrà presentato agli studenti con le indicazioni relative alla scansione temporale, alle abilità da acquisire e agli obiettivi da raggiungere.

Durante lo svolgimento del progetto i docenti di materie non pratiche avranno cura di lavorare con gli studenti (all'interno delle U.d.A. disciplinari e interdisciplinari) sugli aspetti relativi alla comunicazione in italiano e in lingue straniere, al lavoro in team, al problem solving, alla creatività e organizzazione del lavoro, sulla base dei moduli indicati nella prima parte del curriculum per l'imprenditorialità.

Entro la valutazione intermedia del primo quadrimestre il docente della disciplina tecnico professionale valuterà, durante le lezioni in laboratorio, le potenzialità e inclinazioni dei singoli allievi/e per meglio organizzare l'attività successiva.

Successivamente si procederà all'implementazione del progetto che avverrà con la collaborazione di una classe di accoglienza turistica ed una di sala. Gli allievi saranno suddivisi in gruppi operativi che a turno dovranno svolgere i compiti assegnati dal docente della disciplina professionale.

Durante tutto il periodo di realizzazione del progetto i docenti del consiglio di classe avranno cura di supportare



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



OBIETTIVI E RISULTATI ATTESI.

Competenze trasversali

Saper esprimere le proprie idee.

Saper ascoltare e valorizzare le proposte degli altri.

Saper partecipare proficuamente al lavoro in team.

Saper accogliere le osservazioni del docente e utilizzarle per migliorare il proprio lavoro.

Comprendere la situazione problematica e individuare le possibili soluzioni.

Sviluppare la propria autonomia, migliorando il proprio livello di autostima con l'individuazione dei propri punti di forza e di debolezza, e sapendo assumere, all'occorrenza, dei rischi.

Nell'ambito dell'attivazione dei contenuti relativi alla gestione manageriale nell'arco dei 3 anni si consiglia di focalizzare l'attenzione sui seguenti aspetti:

- **Affrontare i contenuti relativi ai costi totali nella produzione dei menu per determinare i prezzi di vendita (collegabile alle competenze di area generali n. 8, 10 e alle competenze di area specifica n. 4).**
- **Acquisire contenuti relativi alla gestione degli acquisiti e del magazzino (collegabili alle competenze generali n. 8, 10, 12 e alle competenze di area specifica n. 2, 3, 4).**

Queste conoscenze e informazioni dovrebbero avere l'obiettivo di permettere agli allievi di essere in grado di proporre dapprima singole ricette (nel terzo e quarto anno) e successivamente dei menu in grado di produrre profitto (nel quinto anno).

Tra le competenze disciplinari di area generale quelle più implicate sono le seguenti:

- **Competenza 2.**

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua⁵⁶ italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici 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



INCONTRO CON TESTIMONIAL D'AZIENDA.	<p>Durante la realizzazione del progetto potrebbero essere chiamati ad intervenire: professionisti del settore (chef, direttori di sala, food and beverage manager), che possano esporre le peculiarità delle proprie attività e quali processi di lavoro seguono.</p> <p>Ex allievi che hanno aperto e gestiscono un'azienda del settore ristorativo in modo che possano trasmettere le proprie esperienze ponendo dei focus sugli aspetti dirimenti nello sviluppo di un prodotto e/o servizio.</p>
ORGANIZZAZIONE GRUPPO DI LAVORO.	<p>I gruppi di lavoro, all'interno della classe, dovranno essere selezionati in base a quanto emerso dai questionari di autovalutazione e dalle abilità acquisite e verificate dai docenti (in particolari dai docenti delle materie professionali).</p> <p>Ciascun gruppo di lavoro, in base alla specifica attività che dovrà svolgere, sarà seguito da un docente tutor del consiglio di classe.</p> <p>Periodicamente gli allievi si incontreranno docenti delle disciplina di sala/vendita (anche con allievi di sala?), i quali riferiranno l'organizzazione del servizio.</p>
PROMOZIONE DI APPROCCI INNOVATIVI AL PROBLEM SOLVING.	<p>Periodicamente gli allievi si incontrano anche con un tutor per risolvere eventuali problematiche o difficoltà incontrate in itinere</p>
RUOLO DI COORDINAMENTO DEI DOCENTI.	<p>Il docente dell'insegnamento professionale (Enogastronomia di cucina), e il coordinatore di classe dovranno collegare i gruppi di lavoro e costituire punto di raccordo con gli altri docenti del consiglio di classe.</p>
UDA DI RIFERIMENTO.	



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



Sintesi Crono programma

Triennio Enogastronomia di cucina.

ATTIVITA' (Cosa)	TEMPISTICA (Quando)	SOGGETTO (Chi)
Presentazione del progetto.	Entro 30 settembre	Coordinatore di classe e docente della materia professionale.
Bilancio delle competenze (aggiornamento)	Entro 30 settembre	Coordinatore di classe
Questionario delle abilità tecnico professionali conseguite	Entro 30 settembre	Docente della materia professionale
Allineamento abilità pratiche	Entro novembre	Docente della materia professionale
Lavoro del CDC su competenze trasversali (tramite UDA)	Da iniziare entro il mese di ottobre per tutto l'anno scolastico	Intero C.D.C.
Inizio attività pratica del progetto del Ristorante Didattico.	Da novembre	Docente della materia professionale
Valutazione attività del progetto	Entro 31 maggio	Intero C.D.C.