



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



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.gov.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



UDA "EDUCAZIONE ALL'IMPRENDITORIALITA' CLASSI II"

Commercializzazione di prodotti dolci o salati

DESCRIZIONE ATTIVITA'	<p>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.</p> <p>Attraverso l'aggiornamento del Bilancio delle Competenze il C.d.C. acquisirà le informazioni necessarie relative alle potenzialità e inclinazioni di ciascuno studente.</p> <p>Successivamente il progetto verrà riproposto agli studenti con le indicazioni relative alla scansione temporale, alle abilità da acquisire e agli obiettivi da raggiungere.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>
--------------------------	--



	<p>prodotti da scegliere, sempre tra quelli presenti nella programmazione della disciplina.</p> <p>Successivamente verrà somministrato un questionario di gradimento al target individuato in modo da stabilire il contenuto da realizzare.</p> <p>Entro la fine di febbraio verrà indicato il contenuto da realizzare.</p> <p>Una volta individuati il contenuto gli allievi/e dovranno sviluppare opportune modalità di comunicazione e promozione dello stesso scegliendo anche i canali di distribuzione.</p> <p>Durante la parte restante del secondo quadrimestre gli allievi coordinati dai docenti delle materie professionali realizzeranno i contenuti scelti e li promuoveranno presso il pubblico. Tale procedura potrà essere ripetuta più volte sempre in base ai risultati ottenuti.</p> <p>Durante tutto il periodo di realizzazione del progetto i docenti del consiglio di classe avranno cura di supportare l'azione del gruppo classe lavorando sulle competenze trasversali e sviluppando, eventualmente, contenuti collegati al progetto</p>
OBIETTIVI E RISULTATI ATTESI	<p>Competenze trasversali</p> <p>Saper esprimere le proprie idee</p> <p>Saper ascoltare e valorizzare le proposte degli altri</p> <p>Saper partecipare proficuamente al lavoro in team</p> <p>Saper accogliere le osservazioni del docente e utilizzarle per migliorare il proprio lavoro.</p> <p>Comprendere la situazione problematica e individuare le possibili soluzioni</p> <p>Sviluppare la propria autonomia</p> <p>Migliorare il proprio livello di autostima.</p>



Competenze disciplinari di area generale:

- **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 (**Disciplina coinvolta: Italiano**).

- **Competenza 4.**

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. (**Discipline coinvolte: Italiano, Storia**).

- **Competenza 5.**

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (**Discipline coinvolte: Lingue straniere**).

- **Competenza 8.**

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (**Discipline coinvolte: TIC, Matematica**).

- **Competenza 10.**

comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (**Discipline coinvolte: Diritto, Enogastronomia di cucina, Sala/Vendita, Accoglienza Turistica**).



Tra le competenze disciplinari di area specifica:

- **Competenza 1.**

Utilizzate tecniche tradizionali e innovative, di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche (Discipline coinvolte: Enogastronomia di cucina, Sala/Vendita, Accoglienza Turistica).

- **Competenza 2.**

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione (Discipline coinvolte: Enogastronomia di cucina, Sala/Vendita, Accoglienza Turistica).

- **Competenza 3.**

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro (Discipline coinvolte: Alimentazione, Enogastronomia di cucina, Sala/Vendita).

- **Competenza 5.**

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative (Discipline coinvolte: Sala/Vendita, Accoglienza Turistica).

- **Competenza 6.**

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche (Discipline coinvolte: Sala/Vendita, Accoglienza Turistica).

INCONTRO CON
TESTIMONIAL

Durante la realizzazione del progetto intervengono:



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



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.gov.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



D'AZIENDA	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	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). Ciascun gruppo di lavoro, in base alla specifica attività che dovrà svolgere, sarà seguito da un docente tutor del consiglio di classe.
PROMOZIONE DI APPROCCI INNOVATIVI AL PROBLEM SOLVING	Almeno una volta alla settimana gli allievi si incontrano con un tutor anche per risolvere eventuali problematiche o difficoltà incontrate in itinere
RUOLO DI COORDINAMENTO DEI DOCENTI	I docenti delle materie 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	



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



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.gov.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.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.
Lavoro del CDC su competenze trasversali (tramite UDA)	Entro termine delle lezioni	Intero C.D.C.