



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



PROGETTO EDUCAZIONE ALL'IMPRENDITORIALITA':

TRIENNIO ACCOGLIENZA.

Ristorante didattico.

DESCRIZIONE ATTIVITA'.	<p>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..</p> <p>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.</p> <p>Successivamente il progetto verrà presentato 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 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.</p> <p>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.</p>
-----------------------------------	---



	<p>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.</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>
<p>OBIETTIVI E RISULTATI ATTESI.</p>	<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, migliorando il proprio livello di autostima con l'individuazione dei propri punti di forza e di debolezza, e sapendo assumere, all'occorrenza, dei rischi.</p> <p>Tra le competenze <u>disciplinari di area generale</u> quelle più implicate sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none">• Competenza 2. <p>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.).</p>



- **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. (Insegnamenti coinvolti: 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 (Insegnamenti coinvolti: Lingue straniere).

- **Competenza 7.**

Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. (Insegnamenti coinvolti: Tecniche di comunicazione).

- **Competenza 8.**

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (Insegnamenti coinvolti: Matematica).

- **Competenza 10.**

comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (Insegnamenti coinvolti: D.T.A., Accoglienza Turistica).

- **Competenza 12.**

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi (Insegnamenti coinvolti: tutto il C.d.C.).



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

• **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 (Insegnamenti coinvolti: **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 (Insegnamenti coinvolti: **Accoglienza Turistica, D.T.A.**).

• **Competenza 3.**

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro (Insegnamenti coinvolti: **Alimentazione, D.T.A.**).

• **Competenza 5.**

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative (Insegnamenti coinvolti: **Accoglienza Turistica, Tecnica di comunicazione**).

• **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 (Insegnamenti coinvolti: **Accoglienza Turistica, Tecnica di comunicazione**).



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



FOondi
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



<p>INCONTRO CON TESTIMONIAL D'AZIENDA.</p>	<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 dei processi di lavoro che 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>
<p>ORGANIZZAZIONE GRUPPO DI LAVORO.</p>	<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 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>
<p>PROMOZIONE DI APPROCCI INNOVATIVI AL PROBLEM SOLVING.</p>	<p>Almeno una volta alla settimana gli allievi si incontrano anche con un tutor per risolvere eventuali problematiche o difficoltà incontrate in itinere.</p>
<p>RUOLO DI COORDINAMENTO DEI DOCENTI.</p>	<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>
<p>UDA DI RIFERIMENTO.</p>	



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



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.

PROGETTO EDUCAZIONE ALL'IMPRENDITORIALITA':

TRIENNIO SALA/VENDITA.

Ristorante didattico.

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
-------------------------------	---



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



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 l'azione del gruppo classe lavorando sulle competenze



	<p>trasversali e sviluppando, eventualmente, contenuti collegati al progetto.</p>
<p>OBIETTIVI E RISULTATI ATTESI.</p>	<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, migliorando il proprio livello di autostima con l'individuazione dei propri punti di forza e di debolezza, e sapendo assumere, all'occorrenza, dei rischi..</p> <p>Tra le competenze disciplinari di area generale quelle più implicate sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza 2. <p>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.).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza 4. <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. (Insegnamenti coinvolti: Italiano, Storia).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza 5. <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi</p>



ambiti e contesti di studio e di lavoro (**Insegnamenti coinvolti: Lingue straniere**).

- **Competenza 7.**

Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. (**Insegnamenti coinvolti: Sala/vendita**).

- **Competenza 8.**

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

- **Competenza 10.**

comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (**Insegnamenti coinvolti: D.T.A., Sala/vendita**).

- **Competenza 12.**

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi (**Insegnamenti coinvolti: tutto il C.d.C.**).

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

- **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 (**Insegnamenti coinvolti:**



Sala/vendita).

- **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
(Insegnamenti coinvolti: Sala/vendita, D.T.A.).

- **Competenza 3.**

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
(Insegnamenti coinvolti: Alimentazione, 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 (Insegnamenti coinvolti: Sala/vendita, Tecnica di comunicazione).

- **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
(Insegnamenti coinvolti: Sala/vendita).

**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), che possano esporre le peculiarità delle proprie attività e sui processi di lavoro che seguono.

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.



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



<p>ORGANIZZAZIONE GRUPPO DI LAVORO.</p>	<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>
<p>PROMOZIONE DI APPROCCI INNOVATIVI AL PROBLEM SOLVING.</p>	<p>Periodicamente gli allievi si incontrano anche con un tutor per risolvere eventuali problematiche o difficoltà incontrate in itinere.</p>
<p>RUOLO DI COORDINAMENTO DEI DOCENTI.</p>	<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>
<p>UDA DI RIFERIMENTO.</p>	

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.



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



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.

PROGETTO EDUCAZIONE ALL'IMPRENDITORIALITA':

TRIENNIO ENOGASTRONOMIA DI CUCINA.

Ristorante didattico.

DESCRIZIONE ATTIVITA'.	<p>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..</p> <p>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.</p>
-------------------------------	---



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



	<p>Successivamente il progetto verrà presentato 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 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</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>
<p>OBIETTIVI E RISULTATI ATTESI.</p>	<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>



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..

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.**

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. (**Insegnamenti coinvolti: 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 (**Insegnamenti coinvolti: Lingue straniere**).

- **Competenza 8.**

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



- **Competenza 10.**

comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (**Insegnamenti coinvolti: D.T.A., Cucina**).

- **Competenza 12.**

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi (**Insegnamenti coinvolti: tutto il C.d.C.**).

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

- **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 (**Insegnamenti coinvolti: Cucina**).

- **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 (**Insegnamenti coinvolti: Cucina, D.T.A.**).

- **Competenza 3.**

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro (**Insegnamenti coinvolti: Alimentazione, Cucina**).

- **Competenza 4.**



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



	<p>Predisporre prodotti, servizi, e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati (Insegnamenti coinvolti: Alimentazione, Cucina).</p>
<p>INCONTRO CON TESTIMONIAL D'AZIENDA.</p>	<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>
<p>ORGANIZZAZIONE GRUPPO DI LAVORO.</p>	<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>
<p>PROMOZIONE DI APPROCCI INNOVATIVI AL PROBLEM SOLVING.</p>	<p>Periodicamente gli allievi si incontrano anche con un tutor per risolvere eventuali problematiche o difficoltà incontrate in itinere</p>



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



RUOLO DI COORDINAMENTO DEI DOCENTI.	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.
UDA DI RIFERIMENTO.	

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.