

## Classe V E Eno a.s. 2018/19

### UNITA' DI APPRENDIMENTO

<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>Banqueting e catering</b>
<b>PRESENTAZIONE</b>	La UDA si propone, partendo dal concetto di accoglienza dei commensali sotto il profilo storico, di fornire agli studenti gli strumenti per gestire ed organizzare i servizi di catering e banqueting, valutandone gli eventuali costi.
<b>COMPITO/PRODOTTO</b>	Preparare un menu di 5 portate per un banchetto per un pranzo a cui parteciperanno 50 commensali Il menù sarà presentato nell'ambito di un evento organizzato dagli stessi studenti nell'Istituto. Relazione individuale.
<b>COMPETENZE</b>	<p><b>Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici e di Sala, DTA)</b> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p><b>Competenze asse dei linguaggi (Inglese, Francese)</b> Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.</p> <p><b>Competenze asse storico-sociali (Storia)</b> Correlare le conoscenze storiche generali agli sviluppi delle tecnologie negli specifici campi professionali. In particolare studiare l'evoluzione del concetto di accoglienza nell'ambito gastronomico nel corso dei secoli.</p> <p><b>Competenze Asse matematico</b> Utilizzare lo strumento matematico per risolvere problemi in ambito professionale</p> <p><b>Competenze di cittadinanza</b> <b>Agire in modo autonomo e responsabile</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</li> </ul> <p><b>Risolvere problemi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</li> </ul> <p><b>Comunicare Collaborare e partecipare.</b></p>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu</li> <li>✓ Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela</li> <li>✓ Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti</li> <li>✓ Calcolare i costi di produzione specifici del settore</li> <li>✓ Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità</li> <li>✓ Simulare eventi di catering e banqueting</li> <li>✓ Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi</li> <li>✓ Simulare l'organizzazione di una brigata di cucina</li> <li>✓ Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute</li> <li>✓ Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue sia in Lingua Inglese che in lingua Francese</li> <li>✓ Saper minimizzare la funzione dei costi con l'ausilio degli strumenti matematici.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Conoscenza delle modalità di accoglienza nell'ambito gastronomico nel corso dei secoli</li> <li>✓ La normativa di riferimento</li> <li>✓ Gestione dei servizi di catering e banqueting</li> <li>✓ L'organizzazione della produzione</li> <li>✓ I menu della ristorazione collettiva</li> <li>✓ L'organizzazione del servizio</li> <li>✓ I costi del banqueting</li> <li>✓ Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico</li> <li>✓ Definizione della funzione dei costi</li> </ul>
<b>COMPETENZE DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO</b>	<p><b>Competenze di performance</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Accetta e prende in carico compiti nuovi o aggiuntivi, riorganizzando le proprie attività in base alle nuove esigenze</li> <li>✓ Accetta la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti</li> <li>✓ Applica le procedure stabilite per la gestione delle dotazioni, beni di consumo e materiali</li> <li>✓ Analizza e valuta criticamente il proprio lavoro e i risultati ottenuti, ricercando le ragioni degli eventuali errori o insuccessi</li> <li>✓ Collabora con gli altri membri del team al conseguimento degli obiettivi aziendali</li> <li>✓ Documenta le attività svolte secondo le procedure previste, segnalando i problemi riscontrati e le soluzioni individuate</li> </ul> <p><b>Competenze generali di profilo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti</li> <li>✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> <li>✓ Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</li> <li>✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> <li>✓ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</li> <li>✓ Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> <li>✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</li> <li>✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li> <li>✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> </ul>
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alunni della classe VE Eno
<b>PREREQUISITI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ le regole di una buona prassi igienica</li> <li>✓ La sicurezza sul lavoro</li> <li>✓ Le certificazioni di qualità</li> <li>✓ Gli stili alimentari alternative</li> <li>✓ Le intolleranze alimentari</li> <li>✓ Conoscenza storica ed economica generale</li> <li>✓ Studio di funzione</li> </ul>
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	Febbraio-maggio
<b>SEQUENZA IN FASI</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. I fase: recupero prerequisiti</li> <li>2. II fase: conoscenza storica dell'accoglienza, la normativa di riferimento, gestione dei servizi di catering e banqueting, l'organizzazione della produzione (docente di storia e di laboratorio di cucina)</li> <li>3. III fase: Alimenti: principi nutritivi e calorie; le intolleranze alimentari (docente scienza dell'alimentazione)</li> <li>4. IV fase: Implementazione dei diversi menù della ristorazione, organizzazione del servizio con rispettivi costi (docente laboratorio di cucina, DTA e matematica)</li> <li>5. V fase: Predisporre il glossario specifico in lingua inglese ed in lingua francese (docente di Inglese e di Francese)</li> <li>6. VI fase: realizzazione e presentazione di un menu per banchetto (docente laboratorio di cucina e di sala)</li> <li>7. VII fase: Test di fine UDA e relazione individuale</li> </ol>
<b>TEMPI</b>	9 ore curricolari Laboratorio di Cucina 9 curricolari Laboratorio di Sala

	<p>2 ore curricolari Inglese  2 ore curricolari Francese  2 ore curricolari Diritto e Tecniche Amministrative  2 ore curricolari Storia  2 ore curricolari Scienza degli Alimenti  2 ore curricolari Matematica</p> <hr/> <p>30 ore Totale</p>
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative Learning, brainstorming, problema solving e lavoro autonomo.
<b>RISORSE UMANE INTERNE/ESTERNE</b>	Docenti ed alunni
<b>STRUMENTI</b>	Laboratorio di cucina, laboratorio di accoglienza turistica, testi di varia tipologia, dizionari bilingue
<b>VERIFICA</b>	<p>Apprendimenti:  Metodologia: Individuale  Strumenti: Prova esperta  Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso.</li> <li>- Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione).</li> <li>- Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive).</li> <li>- Motivazione e impegno</li> <li>- Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto</li> </ul> <p>L'allievo è chiamato ad elaborare una relazione in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.</p>
<b>OBIETTIVI FORMATIVI</b>	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.
<b>VALUTAZIONE</b>	<p>La valutazione si baserà su i seguenti indicatori:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze,</li> <li>• ricerca e gestione delle informazioni,</li> <li>• correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione.</li> </ul> <p>I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).</p>

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

### **Titolo UdA: Banqueting e Catering**

#### **Cosa si chiede di fare:**

- Simulare un evento di catering e banqueting
- Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela
- Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti
- Calcolare i costi di produzione specifici del settore
- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute
- Predisporre un glossario tecnico in lingua inglese
- Predisporre un glossario tecnico in lingua francese

#### **In che modo (singoli, gruppi..)**

Lezione frontale  
lezione dialogata  
lezione di gruppo  
esercitazione pratica in laboratorio

#### **Quali prodotti**

A conclusione dell'attività dovrete:

preparare un menu di 5 portate per un banchetto per un pranzo a cui parteciperanno 50 commensali, gli insegnanti vi aiuteranno nelle fasi di ricerca del materiale e nell'applicazione pratica di tutte le procedure organizzative relative all'evento.

#### **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)**

Questa UDA è un'opportunità per imparare a lavorare in gruppo confrontandosi nei momenti di criticità, comprendere le difficoltà gestionali di un'impresa specializzata nel banqueting

#### **Tempi**

Dedicheremo all'attività 30 ore

#### **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)**

L'attività si svolgerà in aula e in laboratorio con il supporto dei docenti di sala e vendita, inglese, francese, scienze degli alimenti, DTA, storia e matematica.

#### **Criteri di valutazione**

I docenti del Consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).

L'UDA concorrerà a determinare i voti in riferimento agli assi culturali/discipline ed alla condotta.

## SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi in sintesi l'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto