

ISTITUTO IPSSAR "Artusi" Riolo Terme (RA) – Percorso formativo "Enogastronomia"

QUINTO ANNO

Compiti di realtà	Competenze (prevalenti e concorrenti)	Saperi essenziali / Assi coinvolti
Progettazione di un evento di banqueting	<ul style="list-style-type: none"> ● Spirito di iniziativa e imprenditorialità ● Imparare ad imparare ● Comunicazione in italiano e in inglese ● Competenze digitali ● Competenze di indirizzo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Il menu e le esigenze della clientela (Asse prof., asse scientifico) ● La dotazione delle risorse umane (Asse prof., sociale) ● Creare un'ambientazione (Asse linguaggi/professionale) ● Calcolare le materie prime e le attrezzature necessarie (Asse prof., scientifico) ● Calcolare i costi dell'evento e proporre un remunerativo prezzo di vendita (Asse prof., economico sociale, matematico-scientifico) ● Predisporre un preventivo formalmente e tecnicamente corretto (Asse prof., storico sociale, linguaggi)
Gestione di un evento presso l'Istituto su commissione esterna (cena a tema storico/letteraria)	<ul style="list-style-type: none"> ● Competenze professionali ● Competenze sociali e civiche ● Competenza di base in scienza e tecnologia ● Imparare ad imparare ● Consapevolezza ed espressione culturale 	<ul style="list-style-type: none"> ● Realizzazione in autonomia e in piccoli gruppi dei piatti (professionale) ● Presentazione del menu ai commensali (professionali, linguaggi) ● Contestualizzazione storica artistica letteraria del menù (asse storico-sociale, linguaggi)
Progettazione di una struttura ristorativa in funzione dell'analisi del territorio	<ul style="list-style-type: none"> ● Spirito di iniziativa e imprenditorialità ● Competenze professionali ● Comp. Storico-sociali ● Competenze matematiche, scientifiche e tecnologiche 	<ul style="list-style-type: none"> ● Analisi di mercato ed elaborazione dell'idea imprenditoriale (asse storico-sociale) ● Progettazione degli spazi, delle attrezzature e degli arredi (professionale, storico sociale) ● Predisposizione del bilancio preventivo (asse prof., storico sociale, matematico scientifico) ● Promozione della struttura (asse prof., linguaggi, storico sociale)
Elaborazione di una dieta specifica per una patologia alimentare	<ul style="list-style-type: none"> ● Competenze professionali ● Competenze di base in scienza e tecnologia 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sintesi dei saperi inerenti le patologie alimentari con la cucina (asse prof., scientifico)
ASL	<ul style="list-style-type: none"> ● v. progetto asl 	<ul style="list-style-type: none"> ● v. progetto asl

ISTITUTO IPSSAR "Artusi" Riolo Terme (RA) – Percorso formativo "Enogastronomia"

QUARTO ANNO

Compiti di realtà	Competenze (prevalenti e concorrenti)	Saperi essenziali / Assi coinvolti
Realizzazione di un evento di banqueting sotto le direttive del docente (es. una cena su commissione per 100 persone)	<ul style="list-style-type: none"> ● Imparare ad imparare ● Comunicazione in italiano e in inglese ● Competenze di indirizzo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Calcolo dei valori nutrizionali del menu (professionale, scientifico) ● Realizzazione di una scheda illustrativa per i commensali in italiano e in inglese (professionale, linguaggi) ● Abbinamento cibo-vini (professionale) ● Realizzazione in piccoli gruppi i piatti selezionati sotto la guida del docente (professionale) ● Consuntivo dei costi dell'evento (sociale)
ASL	<ul style="list-style-type: none"> ● Progetto asl 	<ul style="list-style-type: none"> ● Progetto asl
Creazione e gestione di una pagina social sulla cucina salutistica rivolto in particolare agli alunni del primo biennio	<ul style="list-style-type: none"> ● Comunicazione in italiano e in inglese ● Competenze scientifiche ● Competenze digitali ● Competenze sociali e civiche ● Competenze di indirizzo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Creazione e gestione della pagina social (linguaggi) ● Basi della cucina salutistica (scientifica e professionale) ● Ideazione di ricette (professionale, linguaggi)
Compilazione di un documento fiscale (fattura/ricevuta) al termine di un pranzo realizzato su commissione	<ul style="list-style-type: none"> ● Competenze sociali e civiche ● Competenze matematiche ● Competenze di indirizzo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Nozioni di base sull'IVA (asse storico-sociale, matematico) ● Calcolo della base imponibile, dell'imposta e del totale fattura (asse storico-sociale, matematico) ● Concetto di debito/credito, dilazioni di pagamento e interesse (asse storico-sociale, matematico)
Compito di matematica (con studio delle funzioni e rappresentazioni grafiche: scostamenti dagli standard, statistiche, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> ● Competenze matematiche 	<ul style="list-style-type: none"> ● Funzioni legate alle vendite, ai costi, ecc. (Asse matematico)

ISTITUTO IPSSAR "Artusi" Riolo Terme (RA) – Percorso formativo "Enogastronomia"

TERZO ANNO

Compiti di realtà	Competenze (prevalenti e concorrenti)	Saperi essenziali / Assi coinvolti
Simulazione di un mini "Street food Festival" aperto al personale della scuola (per un pranzo)	<ul style="list-style-type: none"> ● Competenze sociali e civiche ● Competenze professionali ● Comunicazione in italiano e in inglese ● Competenze matematiche e in scienze e tecnologie ● Competenza digitale 	<ul style="list-style-type: none"> ● Calcolo dei valori nutrizionali di ogni piatto (asse matematico-scientifico) ● Realizzazione di una scheda sulle origini storico-culturali dei piatti proposti in italiano e in inglese (linguaggi e storico-sociale) ● Realizzazione in piccoli gruppi dei piatti sotto la guida del docente (professionale) ● Allestimento delle postazioni di distribuzione/"vendita" (professionale)
Creazione di un vademecum sulla sicurezza sul lavoro e della relativa cartellonistica per gli alunni del 1° anno	<ul style="list-style-type: none"> ● Competenze sociali e civiche ● Comunicazione in italiano ● Competenze digitali ● Consapevolezza ed espressione culturale (e artistica) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Norme pratiche di prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro, in particolare in cucina (storico-sociale) ● Impaginazione digitale del vademecum (linguaggi) ● realizzazione di cartelloni illustrati sulle norme antinfortunistiche che il docente utilizza nelle classi 1° (storico-sociale, linguaggi)
Relazione tecnico-professionale sulla visita guidata (Modena: aceto balsamico, parmigiano-reggiano e prosciuttificio)	<ul style="list-style-type: none"> ● Competenze in italiano ● Competenze matematiche e in scienze e tecnologie ● Competenze sociali e civiche ● Competenze professionali ● Competenza digitale 	<ul style="list-style-type: none"> ● Ricerca in gruppi sugli aspetti culturali e tradizionali dei tre prodotti di eccellenza (valorizzazione del Made in Italy) (linguaggi, storico-sociale) ● Svolgimento della relazione in gruppi basata sulla ricerca e l'esperienza della visita, comprensiva di: caratteristiche dei prodotti, valori nutrizionali, uso in gastronomia (asse dei linguaggi, asse scientifico, asse professionale)
ASL	<ul style="list-style-type: none"> ● Progetto ASL 	<ul style="list-style-type: none"> ● Progetto ASL

ISTITUTO IPSSAR "Artusi" Riolo Terme (RA) – Percorso formativo "Enogastronomia"

SECONDO ANNO

Compiti di realtà	Competenze (prevalenti e concorrenti)	Saperi essenziali / Assi coinvolti
Realizzazione e vendita di prodotti dolciari per beneficenza all'interno dell'Istituto (ente assistenziale presente nel territori)	<ul style="list-style-type: none"> ● Comunicazione in italiano ● Competenze sociali e civiche ● Competenze di indirizzo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Raccordo con la realtà del territorio (linguaggi, sociale) ● Studio e realizzazione di un dépliant informativo (linguaggi) ● Selezione delle ricette aiutati dal docente (professionale) ● Realizzazione dei prodotti dolciari (professionale) ● Confezionamento ed etichettatura (professionale e scientifico)
Realizzazione di cartelloni sulle caratteristiche delle professioni turistico-alberghiere da utilizzare per autoorientamento alla scelta di indirizzo e da presentare agli studenti della classe 3° secondaria I grado durante l'open day	<ul style="list-style-type: none"> ● Competenze in italiano ● Competenze sociali e civiche ● Competenze professionali ● Competenza digitale ● Imparare a imparare ● Consapevolezza ed espressione culturale 	<ul style="list-style-type: none"> ● Ricerca-azione sulle caratteristiche delle professioni del settore (professionale, storico-sociale) ● Confronto e condivisione delle proprie rappresentazioni delle professioni con i compagni (linguaggi, storico-sociale) ● Produzione dei cartelloni ad impatto grafico (linguaggi) ● Esposizione agli alunni delle 3° delle scuole sec. I grado delle professioni del settore (linguaggi e professionale)
Realizzazione di un caffè letterario con letture ad alta voce	<ul style="list-style-type: none"> ● Competenze in italiano ● Competenze sociali e civiche ● Competenze professionali ● Consapevolezza ed espressione culturale 	<ul style="list-style-type: none"> ● Selezione di brani inerenti l'enogastronomia dalla letteratura italiana (linguaggi, storico-sociale) ● Realizzazione di un dépliant pubblicitario per l'evento (professionale, linguaggi) ● Presentazione dei brani e lettura ad alta voce in un evento pubblico appositamente programmato, per es.: un pomeriggio in biblioteca della città (linguaggi), ● Realizzazione di biscotteria e mignon, prodotti di caffetteria e cocktail analcolici da offrire in accompagnamento alle letture (professionale, linguistico, storico-sociale)

ISTITUTO IPSSAR "Artusi" Riolo Terme (RA) – Percorso formativo "Enogastronomia"

PRIMO ANNO

Compiti di realtà	Competenze (prevalenti e concorrenti)	Saperi essenziali / Assi coinvolti
Realizzazione di un piatto di pasta all'uovo alle verdure di stagione con ingredienti forniti da un'azienda agrituristica del territorio in cambio di una parte della pasta essiccata prodotta (pranzo con il C.d.C. per la degustazione del piatto)	<ul style="list-style-type: none"> ● Competenze sociali e civiche ● Competenze professionali ● Competenza digitale ● Consapevolezza ed espressione culturale ● Spirito di iniziativa e imprenditorialità 	<ul style="list-style-type: none"> ● Messa a punto della ricetta in base agli ingredienti forniti (professionali) ● Realizzazione della pasta al matterello ed essiccazione (professionali, scientifiche) ● Realizzazione degli inviti al consiglio di classe (linguaggi) ● Realizzazione dell'evento (professionali)
Analisi delle realtà aziendali ristorativo-alberghiere presenti sul territorio	<ul style="list-style-type: none"> ● Competenze digitali ● Competenze sociali e civiche ● Competenze matematiche ● Competenze di indirizzo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Mappatura delle strutture del territorio (storico-sociali) ● Statistica in forma grafica (matematiche) ● Forme di ristorazione e ospitalità (professionale, storico-sociale)
Produzione di un video sulle forme di bullismo nell'età adolescenziale	<ul style="list-style-type: none"> ● Competenze sociali e civiche ● Competenza digitale ● Consapevolezza ed espressione culturale 	<ul style="list-style-type: none"> ● Il fenomeno del bullismo, del cyber bullismo e le cause (storico-sociale, linguistico) ● Ideazione della scenografia e del set con il supporto del docente (storico-sociale, linguaggi) ● Interpretazione dei ruoli e realizzazione del videoclip (linguaggi) ● Condivisione del video su canali social-web

ISTITUTO IPSSAR “Artusi” Riolo Terme (RA) – Percorso formativo “Enogastronomia”

Senso e scopo del cammino proposto in riferimento alle tappe di crescita degli allievi

Il quinto anno si propone di unire i saperi acquisiti negli anni precedenti per tradurli in compiti di realtà e di attualità raggiungendo livelli di competenza adeguati a quello che può essere il traguardo in uscita.

Negli altri anni il percorso proposto ha una sua gradualità, che parte da compiti semplici fino ad arrivare a compiti sempre più complessi. Al tempo stesso, si propone una gradualità anche nell’utenza a cui sono rivolti i progetti: mentre nei primi anni i compiti hanno come beneficiari principalmente la classe o l’Istituto, proseguendo nel percorso i beneficiari diventano anche persone esterne alla scuola.

Prove di valutazione Esempio per il 5° anno (riferimento: 1° compito)	Competenze e saperi essenziali / Assi coinvolti
<p>Progettazione di un evento di banqueting – prova progettuale</p> <p>Una coppia che intende sposarsi chiede un preventivo per il pranzo di nozze. Sono previste 100 persone, lo stile del menu e dell’ambientazione deve essere tipicamente romagnolo. Gli ospiti infatti provengono da varie parti d’Italia e vi saranno anche 10 Inglesi. Gli sposi mettono a disposizione per l’evento la villa di famiglia, di dimensioni adeguate, ma che però è priva di attrezzature. Il tuo compito è quello di presentare un menu adeguato in italiano e in inglese, un’ideazione per l’ambientazione e il relativo prezzo di vendita, che dovrai definire in base ai costi che ritieni di sostenere. In allegato alla prova troverai una tabella con i costi delle principali materie prime e dell’attrezzatura.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il menu e le esigenze della clientela proposto in italiano e in inglese (Asse prof., asse scientifico, asse linguistico) • La dotazione delle risorse umane (Asse prof., sociale) • Progettazione di un’ambientazione (Asse linguaggi/professionale) • Calcolo delle materie prime e delle attrezzature necessarie (Asse prof., scientifico) • Calcolo dei costi dell'evento e di un remunerativo prezzo di vendita (Asse prof., economico sociale, matematico-scientifico) • Predisposizione di un preventivo formalmente e tecnicamente corretto (Asse prof., storico sociale, linguaggi)

Senso e scopo del metodo di valutazione previsto

La prova progettuale è mirata a valutare un aspetto delle competenze inerenti le competenze di indirizzo, lo Spirito di Spirito di iniziativa e imprenditorialità, l’Imparare ad imparare, la capacità di comunicare in italiano e in inglese, le Competenze digitali.

Si valuta in particolare la coerenza della proposta, la sua organicità, la creatività e gli elementi di fattibilità.

Scheda compito di realtà (UdA)

Titolo EVENTO BANQUETING
--

Destinatari

Classi 5° Enogastronomia

Descrizione del compito, prodotti e beneficiari

Una coppia che intende sposarsi chiede un preventivo per il pranzo di nozze. Sono previste 100 persone, lo stile del menu e dell’ambientazione deve essere tipicamente romagnolo. Gli ospiti infatti provengono da varie parti d’Italia e vi saranno anche 10 Inglesi. Gli sposi mettono a disposizione per l’evento la villa di famiglia, di dimensioni adeguate, ma che però è priva di attrezzature.

Il tuo compito è quello di presentare un menu adeguato in italiano e in inglese, un’ideazione per l’ambientazione e il relativo prezzo di vendita, che dovrai definire in base ai costi che ritieni di sostenere. In allegato alla prova troverai una tabella con i costi delle principali materie prime e dell’attrezzatura.

Saperi essenziali e assi / discipline coinvolte

- Il menu e le esigenze della clientela (Asse prof., asse scientifico)
- La dotazione delle risorse umane (Asse prof., sociale)
- Creare un'ambientazione (Asse linguaggi/professionale)

ISTITUTO IPSSAR “Artusi” Riolo Terme (RA) – Percorso formativo “Enogastronomia”

- Calcolare le materie prime e le attrezzature necessarie (Asse prof., scientifico)
- Calcolare i costi dell'evento e proporre un remunerativo prezzo di vendita (Asse prof., economico sociale, matematico-scientifico)
- Predisporre un preventivo formalmente e tecnicamente corretto (Asse prof., storico sociale, linguaggi)

Competenze mirate (prevalenti e concorrenti)

- Spirito di iniziativa e imprenditorialità
- Imparare ad imparare
- Comunicazione in italiano e in inglese
- Competenze digitali
- Competenze di indirizzo

Partner esterni alla scuola

- Fornitori di materie prime e di noleggio attrezzature per listino prezzi

Metodologie

- Per la preparazione al compito servono lezioni frontali, problem solving, lavori di gruppo per il consolidamento delle tecniche,

Tempi e fasi di lavoro

Per la preparazione al compito: oltre a conoscenze/abilità già consolidate, servono circa 25 ore di lezioni specifiche (7 ore di cucina, 4 ore di sala, 4 ore di Diritto e Tecniche amministrative, 4 ore di scienze degli alimenti, 3 ore di italiano, 3 ore di inglese)

Per il compito: 4 ore di lavoro in una mattinata

Valutazione e Valorizzazione

La prova progettuale è mirata a valutare un aspetto delle competenze inerenti le competenze di indirizzo, lo Spirito di Spirito di iniziativa e imprenditorialità, l'Imparare ad imparare, la capacità di comunicare in italiano e in inglese, le Competenze digitali.

Si valuta in particolare la coerenza della proposta, la sua organicità, la creatività e gli elementi di fattibilità.