

UDA

“L’essenza del flambé: storie di fuoco ”

Classe 3A

Servizi di sala e vendita

Comprendente:

UDA
CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	L'ESSENZA DEL FLAMBÉ: STORIE DI FUOCO
Prodotti	Realizzare un piatto alla lampada (prodotto finale) di fronte ad un pubblico (compito di realtà)
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza: Collaborare e partecipare Competenze comuni: <u>Asse dei linguaggi</u> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; <u>Comunicazione nelle lingue straniere:</u> utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi; ampliare la conoscenza del lessico riferito a situazioni di vita quotidiana, delle strutture morfosintattiche di base e degli elementi di fonetica. <u>Asse storico sociale</u> Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro <u>Asse scientifico-tecnologico</u> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Valutazione	I ragazzi riceveranno più valutazioni: - valutazione disciplinare sulle conoscenze, dai singoli docenti - valutazione per competenze della prova tecnico-pratica in laboratorio di sala, dal CdC sulla base della griglia allegata

<u>COMPETENZE PROFESSIONALI</u> - definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni; - approntare strumenti e attrezzature, necessari alle diverse fasi di attività laboratoriale; - predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare le malattie professionali; - scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.		
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Laboratorio di sala e vendita	Padroneggiare correttamente l'uso della lampada per la realizzazione di ricette flambé Riconoscere le attrezzature ed usarle correttamente Saper predisporre e controllare tutti gli ingredienti della ricetta Saper eseguire la mise en place per il flambé	Conoscere le principali regole e la preparazione dei piatti alla lampada Conoscere le diverse attrezzature utili per il flambé Come realizzare una corretta pulizia delle attrezzature utilizzate per il flambé Le principali ricette delle preparazioni alla lampada
Italiano	Individuare esperienze note all'interno della letteratura. Contestualizzare i simboli e i significati nel periodo storico	Struttura della Divina Commedia e Cosmologia dantesca, valore simbolico della dicotomia ghiaccio-fuoco; il canto di Ulisse; il canto di Lucifero
Alimentazione	Individuare il valore nutrizionale di un piatto alla lampada	I macronutrienti: glucidi, lipidi e protidi.
IRC	Approfondire il valore del rispetto per le diverse credenze religiose e culturali legate all'alimentazione	Il valore simbolico del fuoco nelle religioni.
Utenti destinatari	Alunni della classe 3A dell 'IPSSEC " A. Olivetti " – Monza (MB)	
Prerequisiti	- Conoscere il servizio delle principali bevande alcoliche. - Uso di word e PPT; - Conoscenza dei macronutrienti e il loro valore nutrizionale attraverso le tabelle nutrizionali; - Appunti: come prenderli mentre si ascolta e come utilizzarli. - Strutture linguistiche e lessico di base	
Fase di applicazione	La trasmissione delle conoscenze occuperà il corso di tutto l'anno scolastico, a seconda delle discipline. A metà del secondo quadrimestre si svolgerà in laboratorio la dimostrazione di flambage.	
Metodologia	Lezione frontale, lezione partecipata ed esercitazioni pratiche in laboratorio.	
Risorse umane interne ed esterne	Docenti di sala e vendita, Italiano, Scienze dell'alimentazione, IRC, Inglese.	
Strumenti	Libri di testo, lavagna multimediale, laboratorio di sala.	

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.

1^ nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

2^ nota: l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

3^ nota: l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

Titolo UDA

L'essenza del flambé: storie di fuoco

Cosa si chiede di fare

Si chiede di ragionare sul valore storico e simbolico del fuoco nella storia del medioevo per poi utilizzarlo come strumento di cottura per realizzare un prodotto scenografico che richiede precisione e competenze

In che modo (singoli, gruppi..)

Gli studenti lavoreranno singolarmente e in gruppo

Quali prodotti

Prodotto finale: prova tecnico-pratica in laboratorio di sala; la presentazione del prodotto al CdC rappresenta il compito di realtà

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

La finalità di questa unità didattica è appassionare i ragazzi alla ristorazione, stimolare la motivazione intrinseca, sviluppare competenze sociali e interdisciplinari. Attraverso collegamenti e acquisizione di conoscenze si intende rendere consapevole ciascuno studente del significato letterale, metaforico, simbolico e pratico dell'elemento “fuoco”.

Tempi

Tutto il primo quadrimestre e parte del secondo

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

laboratorio di sala

Criteri di valutazione

vedi griglia allegata

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “
Coordinatore: Grazia Maria Sperti
Collaboratori: Grazia Sperti, Serena Cammarota, Alfonso Corvino, Debora Arosio, Alberto Garbagnati

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Cenni storici sul flambé.	Libro di testo e computer	Prova teorica	5 ore	Verifica teorica
2	Gli utensili del flambé e relativa esercitazione	Laboratorio di Sala e Vendita	Prova pratica	4 ore	Verifica tecnico pratica e teorica
3	Distillati e liquori, ricettario da utilizzare durante il flambé Principi nutritivi	Libri, computer, attività laboratoriali	Prova pratica Prova teorica	4 ore	Verifica pratica e teorica
4	Presentazione finale	Laboratorio di Sala e Vendita	Prova pratica	5 ore	Valutazione finale, con il contributo del CdC

PIANO DI LAVORO UDA DIAGRAMMA DI GANT

	Tempi		
Fasi	novembre - dicembre	Gennaio - aprile	maggio
1	Sala e Vendita Lingua e letteratura italiana		
2		Sala e Vendita IRC	
3		Sala e Vendita Alimentazione	
4			Tutti i docenti e il CdC

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE
Descrivi il percorso generale dell'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 Cosa devi ancora imparare Come valuti il lavoro da te svolto (vedi rubrica di autovalutazione)

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Competenze trasversali

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO DI COMPETENZA
Sociale	Rispetto dei tempi	Avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		Intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		Base	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
		Non adeguato	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a	Avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		Medio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi,	

	termine		e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		Base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		Non adeguato	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		Medio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		Base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		Non adeguato	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	Avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		Medio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		Base	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

Competenze cognitive

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO DI COMPETENZA
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale-tecnico professionale	Avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		Intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		Base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico professionale	
		Non adeguato	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	Avanzato	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		Intermedio	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le	

			collega tra loro	
		Base	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	Avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		Intermedio	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		Base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		Non adeguato	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	Avanzato	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		Intermedio	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
		Base	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		Non adeguato	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	