

UDA n. 2

APRI IL TUO RISTORANTE

Comprendente:

UDA

CONSEGNA AGLI STUDENTI

PIANO DI LAVORO

SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
<i>Denominazione</i>		APRI IL TUO RISTORANTE
<i>Prodotti</i>		Prodotto finale: Ideazione di una realtà aziendale e compilazione di un menù (compito di realtà).

Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali		<u>Competenze chiave di cittadinanza:</u> PROGETTARE - AGIRE IN MODO AUTONOME E RESPONSABILE • Competenze comuni: Asse dei Linguaggi Comunicazione • Comunicazione nella lingua italiana: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Interagisce in modo efficace in diverse situazioni comunicative, rispettando gli interlocutori, le e osservando un registro adeguato e regole delle conversazioni. • Asse Scientifico-tecnologico, Asse Storico-sociale. Adottare adeguate regole di comportamento • Competenze professionali: Operare in équipe integrando le proprie competenze con tutte le figure professionali previste. • Competenze sociali e civiche: Riconoscere i comportamenti per l'ambiente la società con gli obiettivi sostenibili sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile • Competenze disciplinari • Competenza alfabetica funzionale: capacità di individuare, comprendere, esprimere concetti sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale che scritta utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. La scelta dei prodotti: valorizzando i prodotti del territorio italiano all'estero MADE IN ITALY • Competenza multilinguistica Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. • Competenza in materia di cittadinanza Partecipa ad attività collettive.
---	--	--

Disciplina		Abilità	Conoscenze
LAB. CUCINA		Lay out cucina in relazione alla mission e vision gastronomica. Organizzazione e spazio temporale in relazione al target individuato food cost e labour cost in schema analitico. Individuazione CCP. Buone prassi antinfortunistiche 81/ 2008.	Normativa di settore applicazione ed uso di excel regole igiene dei locali adibiti alla somministrazione .
DIRITTO ED ECONOMIA		Individuare la forma giuridica più idonea per la creazione di un'impresa ristorativa (ditta individuale, società di persone, società di capitali). Comprendere gli adempimenti fiscali, assicurativi e previdenziali connessi all'avvio di un'attività ristorativa. Applicare le norme sulla sicurezza e sull'igiene alimentare (HACCP, D.Lgs. 81/2008) in ambito gestionale.	Concetti di marketing e responsabilità sociale d'impresa. Strumenti di pianificazione e controllo economico di un'attività ristorativa. Nozioni di diritto del lavoro: tipologie contrattuali e obblighi del datore di lavoro.
Utenti destinatari		classe 5^C	
Prerequisiti		• Capacità di organizzare lo studio e di collaborare; conoscenze dei nuclei dei programmi delle varie discipline acquisite negli anni precedenti	
Fase di applicazione		INTERO ANNO SCOLASTICO	
Tempi		INTERO ANNO SCOLASTICO	
Esperienze attivate			
Metodologia			

Risorse umane interne esterne		I DOCENTI DEL CDC DELLE DISCIPLINE COINVOLTE
Strumenti		
Valutazione		Criteri di valutazione; interesse e partecipazione alle attività; rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati

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.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo UdA 2 : APRI IL TUO RISTORANTE Cosa si chiede di fare: Ideazione di una realtà aziendale e compilazione di un menù (compito di realtà). In che modo: Quali prodotti Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) Tempi intero anno scolastico Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...) Criteri di valutazione: Capacità organizzativa del singolo e del gruppo Capacità di utilizzo degli strumenti disponibili. Rispetto delle scadenze

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: APRI IL TUO RISTORANTE
Coordinatore: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina
Collaboratori : DIRITTO ED ECONOMIA

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Fase di lavoro comune a tutta la classe: presentazione dell'UDA e del progetto	Utilizzo della Lim e materiale audiovisivo - software come power point e word	Condivisione degli obiettivi, individuazione dello scopo del percorso, descrizione del prodotto da realizzare	INTERO ANNO SCOLASTICO	Partecipazione attiva e domande costruttive
2	Condivisione delle regole generali per l'attività di laboratorio	laboratorio di cucina con relative attrezzature. Libro di testo anche digitale; siti web di settore, lim, pc materiale digitale laboratorio cucina	conoscenza del format adeguato al fine di presentare il lavoro Organizzazione del tempo e dello spazio in laboratorio per la pianificazione operativa e la realizzazione dei piatti.		interesse e partecipazione
3	Scelta della forma giuridica del ristorante.		analisi degli strumenti organizzativi e gestionali di un'attività		condivisione con la classe dei lavori prodotti
4	Costituzione dell'impresa e piano Marketing finalizzato alla promozione		realizzazione del menù e dei piatti		
5	Revisione dei lavori e dei documenti				Risoluzione dei problemi

5	Realizzazione del menù adeguato alla tipologia di ristorante scelto				Valutazione interdisciplinare
6	preparazione e mise en place di almeno 2 piatti del menu proposto				

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 termine	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, 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- tecnicoprofessionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		Base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnicoprofessionale	
		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 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	