|  |  |
| --- | --- |
| **UDA CLASSE TERZA SALA-VENDITA** | |
| **Elementi identificativi dei destinatari dell’UdA** | Istituto Alberghiero  Città Molfetta Provincia BARI  Indirizzo di studio Sala -Vendita  Anno 2019-2020  Classe Terza |

|  |  |
| --- | --- |
| **1) Titolo UdA** | “ITINERARI TURISTICO - ENOGASTRONOMICI” |
| **2) Competenze target da promuovere** | - Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee e della cultura materiale. Collegare concetti e contenuti in chiave multidisciplinare.  Padroneggiare gli strumenti espressivi ed espositivi indispensabili per gestire la comunicazione scritta.  - Capacità di operare nel campo delle imprese e delle professioni relative al settore turistico. Capacità di operare nel campo delle imprese e delle professioni relative al settore turistico. Capacità di operare nel campo delle imprese e delle professioni relative al settore turistico. Applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.  - Saper preparare drink in base alle esigenze ed ai gusti della clientela. saper gestire con sicurezza la somministrazione di alcolici in rispetto della normative. Essere in grado di utilizzare empatia, persuasione, dissuasione nei confronti del cliente.  -Strategie di comprensione di testi comunicativi semplici scritti, orali e multimediali. Strategie di produzione di testi comunicativi semplici scritti e orali(monologo e interazione) anche con l’ausilio di strumenti multimediali. Strutture morfosintattiche adeguate al contesto d’uso e che conferiscono coerenza e coesione al discorso.  -Essere in grado di padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale  -Essere in grado di utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e nutrizionale. Saper distinguere tra distillati e liquori.  Essere in grado di utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e nutrizionale. Saper proporre un adeguato abbinamento con cioccolato e dessert. Essere in grado di informare la clientela sugli effetti derivanti da un uso non responsabile di sostanze alcoliche. |
| **3) Monte ore complessivo** | Ore 157 |

|  |  |
| --- | --- |
| **4) Insegnamenti coinvolti e saperi essenziali mobilitati** | ITALIANO Nascita e sviluppo dei distillati. Percorso storico: birra e idromele nel Medioevo. Percorso storico: i liquori alla corte dei Medici.  DTAR Conoscere l’evoluzione della domanda di sevizi di ristorazione - Esaminare gli aspetti fondamentali delle diverse tipologie della ristorazione commerciale e collettiva e la loro evoluzione - Conoscere gli adempimenti necessari all’avvio di un’azienda turistico-ristorativa - Esaminare gli aspetti fondamentali della normativa della sicurezza del lavoro.  LABORATORIO DI SALA – VENDITA Approfondire le conoscenze sulle nuove tendenze del bere miscelato. Conoscere le normative vigenti in materia di superalcolici. Approfondire le conoscenze su fattore psicologico del consumatore assiduo di bevande alcoliche.  INGLESE Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un’altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B2 del QCER.  ALIMENTAZIONE Conoscere le caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei superalcolici ed i criteri di qualità. Conoscere i prodotti locali. Conoscere le caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei liquori ed i criteri di qualità. Conoscere i prodotti locali. Conoscere gli effetti dell’alcool sull’organismo e relativi sintomi.  FRANCESE Conoscere gli aperitivi tradizionali francesi. |
| **5) Compito autentico di realtà di riferimento e prodotti** | Relazione a cura dello studente sulle reali esperienze vissute durante l’attività lavorativa di stage. |
| **6) Attività degli studenti** | Due fasi da svolgere: la prima frontale e la seconda di stage in azienda.  ITALIANO Origine dei liquori, distillati e fermentati. Le bevande nel Medioevo: la birra e l’idromele. La liquoristica nel Rinascimento: i liquori dei Medici. Ore 4  DTAR Concetto d’impresa di ristorazione e classificazione degli esercizi pubblici. Classificazione tipologica. Le autorizzazioni all’esercizio dell’attività ristorativa. Sicurezza sul lavoro Ore 4  LABORATORIO DI SALA – VENDITA  I cocktails non codificati e di fantasia. La somministrazione e la vendita di bevande alcoliche. I potenziali clienti dell’american bar. Ore 12  INGLESE I cocktails Ore 4  FRANCESE Boissons alcoolisées: apéritifs traditionnels français. Ore 4  ALIMENTAZIONE Le acquaviti e loro classificazione Le bevande alcoliche liquorose e loro classificazione. Le bevande superalcoliche e la salute. Ore 6 |
| **7) Criteri ed elementi per la valutazione e certificazione**  **delle competenze** | ITALIANO Nascita e sviluppo dei distillati. Percorso storico: birra e idromele nel medioevo. I liquori alla corte dei Medici.  DTAR Individuare gli elementi che influenzano l’evoluzione della domanda dei servizi di ristorazione. Individuare le autorizzazioni necessarie all’avvio di un’azienda turistico-ristorativa. Sicurezza sul lavoro.  LABORATORIO DI SALA – VENDITA Approfondire le conoscenze sulle nuove tendenze del bere miscelato. Conoscere le normative vigenti in materia di superalcolici approfondire le conoscenze su fattore psicologico del consumatore assidua di bevande alcoliche.  INGLESE Conoscere i principali metodi di preparazione dei cocktails e individuare le diverse tipologie. Conoscere il lessico adeguato per descrivere ingredienti, attrezzatura, guarnizioni dei principali coctails. Individuare ed utilizzare gli strumenti e le diverse tecniche di preparazione.  FRANCESE Conoscere gli aperitivi tradizionali francesi. Individuare le diverse tipologie e nomi degli aperitivi |
| **8) Rubrica di valutazione** | |  | | --- | | **LIVELLI** | | **1 (VOTO 3 - 4 – 5) :** non è in grado di | | **2 (VOTO 6 ) :** è in grado, se guidato, di | | **3 (VOTO 7 – 8) :** è in grado di | | **4 (VOTO 9 – 10) :** Possiede una spiccata autonomia nel | |

|  |  |
| --- | --- |
| **9) Scheda - consegne per gli studenti** | Agli alunni è richiesto di mettere in pratica durante l’attività aziendale tutte le conoscenze, abilità e competenze acquisite durante l’attività in aula.  Lo scopo dell’UDA è quelli di far acquisire agli alunni competenze fruibili nella loro futura attività lavorativa.  Sono previste attività individuali, di gruppo, laboratoriali ed extra-scuola. |