|  |  |
| --- | --- |
| **UDA CLASSE QUARTA PASTICCERIA** | |
| **Elementi identificativi dei destinatari dell’UdA** | Istituto Alberghiero  Città Molfetta Provincia BARI  Indirizzo di studio Pasticceria  Anno 2019-2020  Classe Quarta |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Sezioni*** | ***Note per la compilazione*** |
| **1) Titolo UdA** | “ITINERARI TURISTICO - ENOGASTRONOMICI” |
| **2) Competenze target da promuovere** | ITALIANO Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee e della cultura materiale. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed espositivi indispensabili per gestire la comunicazione scritta.  DTAR Applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro. Applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.  LABORATORIO DI PASTICCERIA Valorizzare e promuovere le tradizioni nazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze delle tradizioni nazionali, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione pasticciera e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.  INGLESE 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.  FRANCESE Esprimersi ed interagire in FLE per presentare esempi concreti di imprese ristorative nel settore commerciale, collettivo e della banchettistica, delineandone le modalità operative .  ALIMENTAZIONE Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico,merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. |
| **3) Monte ore complessivo** | Ore 157 |

|  |  |
| --- | --- |
| **4) Insegnamenti coinvolti e saperi essenziali mobilitati** | ITALIANO Il processo storico di definizione delle identità gastronomiche regionali e la creazione di una cultura culinaria nazionale. Storia della pasta. Riferimento letterario alla pasta nel romanzo di G. Tomasi di Lampedusa. Lettura ed analisi di testi espositivi\argomentativi.  DTAR Conoscere il concetto di sicurezza del lavoro. Esaminare gli aspetti fondamentali della normativa della sicurezza del lavoro. Esaminare gli aspetti fondamentali della normativa della sicurezza del luogo di lavoro e della normativa antincendio.  LABORATORIO DI CUCINA Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Alimenti con certificazione DOP e IGP e uso nei piatti delle tradizioni nazionali. Conoscere le aziende che hanno tramandato e valorizzato la tradizione culinaria e i prodotti tipici nazionali.  Conoscere i metodi di cottura e le tecniche di preparazione della pasticceria nazionale tradizionale. Tecniche di pasticceria.  INGLESE Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali .  FRANCESE Le caratteristiche essenziali della ristorazione commerciale, collettiva e della banchettistica. Esempi di imprese francesi specializzate nel settore.  ALIMENTAZIONE Conoscere le più importanti tecniche di conservazione degli alimenti utilizzando i metodi fisici. Conoscere le più importanti tecniche di conservazione utilizzando i metodi chimici e biologici. |
| **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** | ITALIANO Cucina nazionale e varietà regionali. La pasta, cibo italiano per eccellenza. Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Il pasticcio del principe. Persistenze e cambiamenti nella cultura gastronomica dell’Italia unita. Ore 4  DTAR Sicurezza dei lavoratori. Sicurezza del luogo di lavoro. Ore 4  LABORATORIO DI CUCINA Studio di prodotti certificati nazionali. Nocciola Piemonte IGP. Lenticchia di Castelluccio DOP. Mozzarella di bufala DOP. Pistacchio di Bronte DOP. Ricerca e studio di prodotti tipici del territorio, ricette tradizionali e aziende che hanno recuperato e valorizzato prodotti e cucine tradizionali. Le tecniche di cottura innovative applicate alle ricette con i prodotti tipici nazionali. Ore 12  INGLESE Food and beverage services. Ore 4  FRANCESE Les trois typologies de restauration : commerciale, collective, l’entreprise de traiteur. Ore 4  ALIMENTAZIONE Metodi fisici di conservazione. Metodi fisici di conservazione. Metodi chimici e biologici di conservazione. Ore 6 |
| **7) Criteri ed elementi per la valutazione e certificazione**  **delle competenze** | ITALIANO Individuare il legame esistente tra base materiale del vivere sociale e manifestazioni culturali. Individuare il punto di vista dell’autore in rapporto ai temi trattati. Saper analizzare un testo espositivo\argomentativo.  INGLESE Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.  FRANCESE Conoscere Le caratteristiche essenziali della ristorazione commerciale, collettiva e della banchettistica. Esempi di imprese francesi specializzate nel settore.  DTAR Conoscere il concetto di sicurezza del lavoro. Esaminare gli aspetti fondamentali della normativa della sicurezza del lavoro. Esaminare gli aspetti fondamentali della normativa della sicurezza del luogo di lavoro e della normativa antincendio.  ALIMENTAZIONE Conoscere le più importanti tecniche di conservazione degli alimenti utilizzando i metodi fisici, chimici e biologici.  LABORATORIO DI CUCINA Conoscere il valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Conoscere i prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Conoscere gli alimenti con certificazione DOP e IGP e uso nei piatti delle tradizioni nazionali. Conoscere le aziende che hanno tramandato e valorizzato la tradizione culinaria e i prodotti tipici nazionali.  STAGE AZIENDALE Comportamento generale e disponibilità; conoscenze professionali nel settore di attività; stile proprietà; ordine; correttezza; spirito di gruppo; rapidità; metodo e precisione. Le competenze dell’unità sono rilevate attraverso una prova scritta a domande aperte per ciò che concerne le attività in aula e una valutazione del Tutor aziendale relativa all’attività in azienda. |
| **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. |