



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo  
Fondo europeo di sviluppo regionale

### ISTITUTO PROFESSIONALE "Domenico Modugno"

Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 0804241677

e-mail: barh120005@istruzione.it – PEC: barh120005@pec.istruzione.it – Sito web: www.modugno.edu.it

Codice Meccanografico: BARH120005 – Codice Fiscale: 93510750727 – Codice Univoco Ufficio: UF060F – Codice IPA:

**FUTURA**

**LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI**



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

**Italiadomani**  
Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza

# ANNO SCOLASTICO

## 2023/2024

### UDA interdisciplinare

<b>Indirizzo Enogastronomia Sala e Vendita</b>	
<b>Sede POLIGNANO A MARE</b>	
<b>Classe 5<sup>^</sup> A Sala</b>	

SEZIONE			
1. Titolo UdA	"PCTO E LAVORO"		
2. Contestualizzazione	Le attività di PCTO sono esperienze multidisciplinari alquanto significative. Nello svolgimento di percorsi presso enti oppure in strutture del territorio direttamente o indirettamente afferenti all'industria turistica, gli studenti hanno modo di mettere alla prova le conoscenze e le abilità conseguite in molte delle discipline di studio del triennio. I saperi maturati nel curriculum scolastico, unitamente alle esperienze relative ai percorsi trasversali per l'orientamento svolti in ambito extra scolastico, permettono il consolidamento di competenze spendibili nel mercato del lavoro. Nella presente UDA, gli studenti raccontano le proprie esperienze di PCTO, valorizzano le conoscenze e le abilità raggiunte, evidenziano le competenze e le conoscenze lavorative acquisite.		
3. Destinatari	Studenti della Classe 5^ A Sala		
4. Monte ore complessivo	28		
5. Prodotto finale da realizzare	Prodotto multimediale.		
6. Competenze obiettivo	COMPETENZE CHIAVE EUROPEE		
	Competenze CC	Descrizione	Discipline coinvolte
	C4. Competenza digitale	Comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza, le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico	TUTTE LE DISCIPLINE

	<b>C2- Competenza multilinguistica</b>	Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare.	Francese INGLESE
	<b>C5-Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</b>	La Competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.	francese INGLESE
	<b>C6- Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza</b>	La Competenza in materia di cittadinanza si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.	francese
	<b>C7. Competenza imprenditoriale</b>	<i>Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri</i>	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE D.T.A.
	<b>C8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b>	<i>Implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali</i>	francese D.T.A. INGLESE
	<b>COMPETENZE INTERMEDIE AREA GENERALE (triennio)</b>		
	<b>Competenze CAG</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
	<b>1. CAG</b>	<i>Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato</i>	

		<i>allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</i>	
	<b>2. CAG</b>	<p><i>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.</i></p> <p><i>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</i></p> <p><i>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.</i></p> <p><i>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</i></p>	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
	<b>4. CAG</b>	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.	FRANCESE INGLESE
	<b>5. CAG</b>	<p><i>Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.</i></p> <p><i>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere;</i></p>	francese INGLESE

		<i>per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</i>	
	<b>10. CAG</b>	<i>Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.</i>	D.T.A.
	<b>1. CAG-IRC</b>	<i>Sapersi interrogare sulla propria identità umana e religiosa, in Relazione con gli altri</i>	RELIGIONE CATTOLICA
	<b>2. CAG-IRC</b>	<i>Riconoscere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo</i>	RELIGIONE CATTOLICA
	<b>COMPETENZE INTERMEDIE PROFILO DI INDIRIZZO (triennio):</b>		
	<b>Competenze CPI</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
	<b>2. CPI</b>	<i>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</i>	D.T.A.
	<b>4.CPI</b>	<i>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</i>	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

	7. CPI	<i>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</i>	SALA E VENDITA
	6. CPI	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	francese INGLESE
7. Saperi	Conoscenze		Abilità
	<b>C4. Competenza digitale</b>  Procedure per la produzione di testi, ipertesti, presentazioni e utilizzo dei fogli di calcolo.  Procedure di utilizzo di reti informatiche per ottenere dati, fare ricerche, comunicare.		<b>C4. Competenza digitale</b>  Utilizzare strumenti informatici per produrre documenti, presentazioni. Utilizzare la rete per scopi di informazione, comunicazione, ricerca e svago. Riconoscere potenzialità e rischi connessi all'uso delle tecnologie informatiche.
	<b>D.T.A.:</b> dinamiche del mercato turistico e ristorativo, organizzazione aziendale, produzione di beni e servizi.		<b>D.T.A.:</b> Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Distinguere gli aspetti economici del turismo Distinguere le nuove tendenze del turismo Saper interpretare il potere del consumatore Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari Individuare le caratteristiche della ristorazione moderna
	<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA:</b> Conoscere le tecniche di promozione operativa e strategica. Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e di comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.		<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA:</b> Saper utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.

	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</b> Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</b> Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.
	<b>LINGUA E CULTURA INGLESE:</b> Stesura del Curriculum Vitae	<b>LINGUA E CULTURA INGLESE:</b> Saper scrivere un CV in inglese e saper partecipare ad un colloquio di lavoro
	<b>LINGUA FRANCESE:</b> stesura del Curriculum Vitae e della lettera motivazionale di accompagnamento	<b>LINGUA FRANCESE:</b> saper leggere e rispondere ad un annuncio di lavoro  saper partecipare ad un colloquio di lavoro
	<b>I.R.C.:</b> Il valore morale del lavoro	<b>I.R.C.:</b> Saper comprendere il lavoro come dovere sociale, ma anche come un diritto.
<b>8. Insegnamenti coinvolti e relativo monte ore</b>	<b>1. D.T.A.: 6 ore</b> <b>2. LABORATORIO DI SALA E VENDITA: 6</b> <b>3. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: 2</b> <b>4. LINGUA INGLESE: 6</b> <b>5. LINGUA FRANCESE: 6</b> <b>6. I.R.C.: 2</b>	

## PIANO DI LAVORO DELL'UDA DELLE DISCIPLINE

Disciplina	Contenuti	Attività e strategie didattiche	Strumenti	Esiti/Prodotti intermedi	Criteri/evidenze per la valutazione	Modalità di verifica/valutazione	Durata (ore)
<b>D.T.A.</b>	Dinamiche del mercato turistico e ristorativo	Lezioni frontali  Incontri e interviste con professionisti  Open day universitari  Visite aziendali  Percorsi di orientamento e di coaching	PC, libro di testo, incontri, visite	Relazione o presentazione	Uso delle ICT, partecipazione, capacità di relazionarsi, capacità di iniziativa, spirito imprenditoriale, problem solving	Valutazione del processo e del prodotto finale	6
<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</b>	Individuare le esperienze didattiche e lavorative più significative nel percorso di crescita professionale	Lezione frontale.  Attività di laboratorio  Attività presso aziende convenzionate  Presentazioni dimostrative da parte di operatori professionisti settoriali	PC, internet, libro di testo, dispense, riviste.	Progettazione e realizzazione di una presentazione in power point /scheda informativa	Assunzione di responsabilità e interesse dimostrato.	Presentazione del lavoro svolto  Valutazione del processo e del prodotto finale	6

<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Analisi delle esperienze di PCTO	Lezione frontale.  Ricerca e lavoro individuale	PC, Internet, libro di testo,	Progettazione e realizzazione di una presentazione in power point /scheda informativa che contenga informazioni sul percorso PCTO	Capacità di analizzare le proprie esperienze	Presentazione del lavoro svolto  Valutazione del processo e del prodotto finale	2
<b>LINGUA E CULTURA INGLESE</b>	Il CV e il colloquio di lavoro	Lezione frontale  Lavoro individuale	PC, internet, libro di testo	Progettazione e scrittura del proprio CV	Partecipazione e impegno durante le attività	Presentazione del lavoro svolto;  valutazione del processo e del prodotto finale	6
<b>LINGUA FRANCESE</b>	Il CV e la lettera motivazionale	lezione frontale  lavoro individuale  restituzione	pc, internet, testo	conoscenza delle diverse parti di un cv e della lettera motivazionale di accompagnamento	partecipazione e impegno nelle attività	colloquio orale finalizzato alla presentazione del proprio cv-video	6
<b>I.R.C.</b>	Il valore morale del lavoro	Lezione frontale  Ricerca e lavoro individuale e di gruppo	PC per raccolta di informazioni; libro di testo;  Internet	Analizzare tutti i saperi ricercati.	Partecipazione alle attività e impegno profuso	Valutazione delle conoscenze e abilità acquisite.	3

## CALENDARIO DELL'UDA (DIAGRAMMA DI GANTT)

### I QUADRIMESTRE

DISCIPLINE	Settimane																	
	II	III	IV	I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	I	II	III	II	III	IV
	SETTEMBRE			OTTOBRE					NOVEMBRE				DICEMBRE			GENNAIO		
D.T.A.		2	2	2														
IRC											1	1						

### II QUADRIMESTRE

DISCIPLINE	Settimane																		
	I	II	III	IV	I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II
	FEBBRAIO				MARZO					APRILE				MAGGIO				GIUGNO	
FRANCESE												3	3						
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE														2					
INGLESE														3	3				
Lab.Sala e vendite																	6		

