

Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca Istituto Professionale Servizi dell’Enogastronomia e dell’Ospitalità Alberghiera “A. Vespucci” Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281

Sito web [www.ipsarvespucci.it](http://www.istcarloporta.it) - e-mail: [vespu.amm@tiscalinet.it](mailto:ipaporta@tin.it) pec: [mirh010009@pec.istruzione.it](mailto:mirh010009@pec.istruzione.it)

Scheda di progettazione UDA

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Denominazione UDA |  | | | |
| Prodotto |  | | | |
| Destinatari |  | | | |
| Tempi |  | | | |
| Metodologia |  | | | |
| Strumenti |  | | | |
| Valutazione | La valutazione contribuisce al voto di profitto di ciascuna delle discipline coinvolte in percentuale diversificata in base alle ore dedicate (Esempio: inglese …..%, italiano…..%,laboratorio di sala …%, laboratorio di cucina….%, ecc.) | | | |
| Competenze di indirizzo | Abilità minime | Conoscenze essenziali | Assi culturali | Eventuali raccordi con le competenze generali |
| N. 7  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* | Attuare l’informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico – culturale in funzione del target di riferimento e nell’ottica della valorizzazione del made in Italy.  Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento.  Definire le specifiche per l’allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.  Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.  Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell’evento.  Valutare lo stato di avanzamento dell’evento in funzione del programma stabilito e in presenza di anomalie attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.  Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento. | Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine.  Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico.  Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.  Tecniche, metodi e tempi per l’organizzazione logistica di catering/eventi.  Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.  Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.  Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione d eventi.  Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti. |  |  |



Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca Istituto Professionale Servizi dell’Enogastronomia e dell’Ospitalità Alberghiera “A. Vespucci” Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281

Sito web [www.ipsarvespucci.it](http://www.istcarloporta.it) - e-mail: [vespu.amm@tiscalinet.it](mailto:ipaporta@tin.it) pec: [mirh010009@pec.istruzione.it](mailto:mirh010009@pec.istruzione.it)

|  |
| --- |
| **Piano di lavoro UDA** |
| **Titolo UNITÀ di APPRENDIMENTO** |
| **Coordinatore UDA: Prof.** |
| **Altri docenti coinvolti:** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Assi culturali | Discipline coinvolte | n. ore | Peso % |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  | Tot. 100% |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Fasi | Attività | Strumenti | Metodologia | Tempi |
| 1 | Esempio  Esposizione del progetto e condivisione con gli allievi  ………. |  |  |  |
| 2 | Acquisizione di conoscenze essenziali  ……… |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| TOTALE ORE UDA |  |