|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| nuovologo150 | ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI  ALBERGHIERI, E DELLA RISTORAZIONE GIACOMO MATTEOTTIVia Garibaldi 194, 56124 – PISA tel. 05094101 – fax 050941031 sito web: [www.matteotti.it](about:blank) – email: [pirh01000d@istruzione.it](about:blank); [pirh01000d@pec.istruzione.it](about:blank)  *CTS – Centro Territoriale di Supporto*  [www.cts-pisa.it](about:blank) *–* email: [ctsmatteotti@matteotti.it](about:blank) |  |

**PROGETTO FORMATIVO INDIVIDUALE - BIENNIO -** **AA.SS**. **2021-22**

**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’ ALBERGHIERA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **QUADRO N. 1: DATI GENERALI E ANAGRAFICI DELL’ALUNNO** | | | | | | | | |
| Cognome: | | Nome: | | | | | Data di nascita: | |
| Indirizzo e comune di residenza: | | Classe a.s. 2021-22:  *indicare la classe* | | | Codice Ateco: (lasciare in bianco 2018/19) | | | Classificazione NUP: (lasciare in bianco 2018/19) |
| Classe a.s. 2022-23:  *indicare la classe* | | |
| Eventuali bisogni educativi speciali | ☐ disturbo specifico dell’apprendimento | | ☐ bisogno educativo speciale (da parte Cdc)  ☐ con documentazione ☐senza documentazione | | | | ☐ certificazione L. 104/92 con programmazione per:  ☐ obiettivi minimi ☐ obiettivi differenziati | |
| Livello di conoscenza della lingua italiana  (se alunno di madrelingua non italiana o di recente immigrazione) | | | | Lettura e scrittura  ☐ A1 ☐ A2 ☐ B1 ☐ B2 | | | Comprensione ed esposizione orale  ☐ A1 ☐ A2 ☐ B1 ☐ B2 | |
| **Docente tutor** | (a.s. 2021-22) | | | | | (a.s. 2022-23) | | |

|  |
| --- |
| **QUADRO N. 2: SINTESI DEL BILANCIO PERSONALE INIZIALE** |
| ***PROFILO DELL’ALLIEVO*** *(cancellare le voci non utilizzate e i contenuti tra parentesi)* |
| Sulla base di quanto emerso dal bilancio personale iniziale e dell’osservazione svolta in classe, fornire una descrizione dell’alunno/a in termini di:   * Attitudine e predisposizione nei confronti del percorso formativo scelto; * Partecipazione ed interesse nei confronti delle attività scolastiche; * Livello di autostima ed aspirazioni future nei confronti del percorso di studio scelto; * Livello di autonomia nello svolgimento di compiti ed efficacia del metodo di studio; * Grado di impegno nelle attività scolastiche e nello studio; * Responsabilità nella gestione del lavoro e dei materiali scolastici; * Stili di apprendimento dominanti (visivo verbale / visivo non verbale / uditivo / cinestetico; analitico / globale; individuale / di gruppo); * Comportamento e capacità di relazione/socializzazione nel contesto classe/scuola; * Punti di forza/aspetti da migliorare * Interessi e passioni in ambito extrascolastico. |
| ***COMPETENZE ACQUISITE IN CONTESTI FORMALI*** |
| **PRECEDENTI ESPERIENZE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE** *(indicare la scuola o il percorso formativo di provenienza)* |
| **EVENTUALI RIPETENZE** *(indicare la/e classe/i ripetuta/e)* |
| **TITOLI DI STUDIO CONSEGUITI**  L’alunno/a ha conseguito il diploma di scuola secondaria di I grado con votazione di ……./10 nell’anno scolastico 2020- 2021 |
| **CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE E DEI RISULTATI INVALSI RELATIVI AL PRIMO CICLO DI ISTRUZIONE**  Il docente tutor *ha preso visione della certificazione delle competenze del primo ciclo di istruzione, che è stata allegata al fascicolo del bilancio personale iniziale dello studente* / *non ha potuto prendere visione in quanto non consegnata all’atto dell’iscrizione*.  Dai livelli acquisiti nella certificazione emergono particolari competenze in ambito linguistico / scientifico-tecnologico e matematico / digitale / sociale e civico / metacognitivo / creativo / storico-culturale / artistico, mentre si possono rilevare difficoltà/bisogna migliorare in ambito …………………………………………………………………………  Dai risultati della prova INVALSI in uscita dal I ciclo emergono livelli *adeguati/parzialmente adeguati* in italiano / matematica / inglese *oppure* La certificazione dei risultati della prova INVALSI conclusiva del I ciclo *non è stata consegnata in segreteria / non è stata rilasciata all’alunno/a, poiché non prevista ad obbligo di legge prima dell’anno scolastico 2017-18.* |
| **ESITI DELLE EVENTUALI PROVE DI INGRESSO SVOLTE**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **INSEGNAMENTO/ASSE CULTURALE** | **TIPO DI PROVA**  (scritta/orale; strutturata/semistrutturata/non strutturata) | **ESITO IN TERMINI DI PREREQUISITI**  (molto positivo, positivo, sufficiente, insufficiente) | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |
| ***COMPETENZE ACQUISITE IN CONTESTI NON FORMALI O INFORMALI*** |
| In occasione del colloquio-intervista effettuato dal docente tutor, l’alunno/a ha dichiarato di aver acquisito le seguenti competenze:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **CONTESTO DELLA COMPETENZA** | **BREVE DESCRIZIONE** | **EVIDENZA**  (attestati, prodotti/elaborati, testimonianze scritte, nessuna) | | **NON FORMALE**  (sviluppata attraverso la frequenza di attività organizzate da associazioni o enti privati) |  |  | |  |  | | **INFORMALE**  (sviluppata nella vita quotidiana) |  |  | |  |  | |

|  |
| --- |
| **QUADRO N. 3: OBIETTIVI PREVISTI IN TERMINI DI PERSONALIZZAZIONE** |
| *(indicare gli obiettivi formativi ed educativi che si intendono perseguire attraverso gli interventi di personalizzazione o attraverso particolari UdA)*  A partire dai bisogni formativi emersi dal bilancio personale iniziale e ai fini della progettazione degli interventi di personalizzazione, il Consiglio di classe individua i seguenti obiettivi:  - acquisire le conoscenze e le abilità previste dalle unità didattiche di apprendimento che compongono la figura professionale IeFP di riferimento.  - Altro  (*ad esempio*: partecipazione alla vita scolastica (per alunni a rischio dispersione/ devianza); inclusione / socializzazione all’interno del contesto classe (per alunni con difficoltà di inserimento nella classe); risultati di apprendimento della lingua italiana (per alunni non italofoni); recupero o conseguimento di crediti per il passaggio ad altri percorsi di istruzione e formazione; potenziamento dei propri risultati di apprendimento; orientamento in uscita e ri-orientamento verso altri percorsi; conseguimento di certificazioni (ECDL, PET, DELF); sviluppare particolari conoscenze, abilità e competenze o educare alla cittadinanza tramite progetti particolari….). |

|  |
| --- |
| **QUADRO N. 4 STRUMENTI DIDATTICI PARTICOLARI PREVISTI** |
| *(In caso di alunno privo di altre tutele quali PDP e PEI)*  Considerate le difficoltà di apprendimento e i bisogni formativi riscontrati, il Consiglio di classe decide di consentire all’alunno/a l’utilizzo di *formulari / schemi / mappe concettuali*. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **QUADRO N. 5: INTERVENTI DI PERSONALIZZAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO** | | | | |
| ***TIPI DI INTERVENTI*** | ***ATTIVITA’ DI PERSONALIZZAZIONE*** | | | |
| ***PRIMO ANNO*** | ***ORE*** | ***SECONDO ANNO*** | ***ORE*** |
| **Accoglienza** | * Progetto accoglienza |  |  |  |
| **Attività di recupero** | * A febbraio settimana di pausa per il recupero, *corsi di recupero estivi.* |  |  |  |
| **Attività di potenziamento** | * Lavori individuali o di gruppo con docenti di potenziamento |  |  |  |
| **Attività di sostegno alla realizzazione del progetto formativo individuale**  (interventi di supporto al raggiungimento degli obiettivi educativi o di apprendimento; peer tutoring; attività di studio assistito) | * potenziamento/recupero * Lavori individuali o di gruppo. |  |  |  |
| **Attività e/o progetti di orientamento / riorientamento** | * Certificazione di base Delf A2, * stage linguistico in Francia, Costa Azzurra. |  |  |  |
| **Attività in ambiente extrascolastico**  (svolte in orario curricolare) | * Uscite didattiche * viaggi istruzione. * scambio con l’Olanda |  |  |  |
| **Progetti strutturali** | * Css. Centro sportivo scolastico * ristorante didattico * progetto merende. |  |  |  |
| **Attività aggiuntive**  (Progetti di ampliamento dell’offerta formativa) | * Progetto: “murales”, “No trap” * Laboratorio di musica e teatro * Giornata della memoria * Altro |  |  |  |
| **Alfabetizzazione italiano L2** | * Corsi di lingua italiana per alunni stranieri |  |  |  |

|  |
| --- |
| **QUADRO N. 6: VERIFICA PERIODICA E REVISIONE DEL PROGETTO FORMATIVO** |
| ***PRIMO ANNO*** |
| *Visti i risultati ottenuti, le attività svolte, i bisogni formativi dello studente, il Consiglio di classe decide di adottare i seguenti tipi di interventi personalizzati:*  **PRIMO PERIODO**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **ASSE CULTURALE** | **INSEGNAMENTO** | **TIPO DI CARENZA FORMATIVA** | **UDA** | **Misure di recupero o di sostegno** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   L’attuazione del progetto formativo individuale procede in modo *efficace* / *difficoltoso*, perciò *non richiede* / *richiede* *le seguenti* azioni correttive (*da specificare solo in caso negativo, altrimenti cancellare*): ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….  **SECONDO PERIODO**  Le carenze formative sono state recuperate in ……………………………………………………………………...  / non sono state recuperate in ………………………………………………………………   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **ASSE CULTURALE** | **INSEGNAMENTO** | **TIPO DI CARENZA FORMATIVA** | **UDA** | **Misure di recupero o di sostegno** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |
| **EVENTUALE RI-ORIENTAMENTO DELL’ALUNNO/A AL TERMINE DEL PRIMO ANNO:**  *(Motivare il ri-orientamento ed indicare quale tipo di istituto/ indirizzo / percorso di istruzione e formazione / formazione professionale si consiglia)* |
| **EVENTUALE NON AMMISSIONE DELL’ALUNNO/A AL SECONDO ANNO DEL BIENNIO:**  *(Indicare le motivazioni, gli estremi normativi previsti dal DPR 122/09 e dal Box n. 9 delle Linee guida del D.Lgs. 61/2017, i criteri di non ammissione previsti dal PTOF)* |
| **EVENTUALE PASSAGGIO DELL’ALUNNO A PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE / FORMAZIONE PROFESSIONALE:**  *(indicare data e motivazione)* |
| ***SECONDO ANNO*** |
| Le carenze formative del primo anno sono state recuperate in……………………………………………………………………………. (*inserire insegnamenti*)  *Visti i risultati ottenuti, le attività svolte, i bisogni formativi dello studente, il Consiglio di classe decide di adottare i seguenti tipi di interventi personalizzati:*  **PRIMO PERIODO**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **ASSE CULTURALE** | **INSEGNAMENTO** | **TIPO DI CARENZA FORMATIVA** | **UDA** | **Misure di recupero o di sostegno** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   L’attuazione del progetto formativo individuale procede in modo *efficace* / *difficoltoso*, perciò *non richiede* / *richiede* *le seguenti* azioni correttive (*da specificare solo in caso negativo*, *altrimenti cancellare*): ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  **SECONDO PERIODO**  Le carenze formative sono state recuperate in ……………………………………………………………………... , mentre non sono state recuperate in ……………………………………………………   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **ASSE CULTURALE** | **INSEGNAMENTO** | **TIPO DI CARENZA FORMATIVA** | **UDA**  ) | **Misure di recupero o di sostegno** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |
| **EVENTUALE RIORIENTAMENTO DELL’ALUNNO/A AL TERMINE DEL SECONDO ANNO:**  *(Motivare il riorientamento ed indicare quale tipo di istituto/ indirizzo/ percorso di istruzione e formazione / formazione professionale si consiglia)* |
| **EVENTUALE NON AMMISSIONE DELL’ALUNNO/A AL TERZO ANNO:**  *(Indicare le motivazioni, gli estremi normativi previsti dal DPR 122/09 e dal Box n. 9 delle Linee guida del D.Lgs. 61/2017, i criteri di non ammissione previsti dal PTOF)* |
| **EVENTUALE PASSAGGIO DELL’ALUNNO A PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE / FORMAZIONE PROFESSIONALE:**  *(indicare data e motivazione)* |

**Si allega al presente progetto il piano didattico delle unità di** **apprendimento e il quadro riassuntivo delle competenze**

***Data di prima stesura:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*** ***Il Consiglio di classe approva il presente progetto formativo individuale in data: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***Firma dell’alunno/a\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Firma di un genitore o di chi ne ha la responsabilità genitoriale \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**A cura del Consiglio di Classe**

**PIANO DIDATTICO DELLE UNITA’ DI APPRENDIMENTO (UDA) CLASSE PRIMA XX a. s. 2021/22**

**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’ ALBERGHIERA**

Indicare con una x l’ asse coinvolto

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PERIODO** | **UDA** | **ASSE DEI LINGUAGGI** | **ASSE**  **STORICO-SOCIALE** | **ASSE MATEMATICO** | **ASSE SCIENTIFICO**  **TECNOLOGICO** | **ASSE PROFESSIONALE** | **ASSE MOTORIO** |
| PRIMO  QUADRIM. | 1. Titolo dell’ UDA 2. XXXXXXX |  |  |  |  |  |  |
| SECONDO  QUADRIM. | 1. YYYYYYY 2. YYYYYYY |  |  |  |  |  |  |

**A cura del Consiglio di Classe**

**PIANO DIDATTICO DELLE UNITA’ DI APPRENDIMENTO (UDA) CLASSE SECONDA YY a. s. 2022/23**

**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’ ALBERGHIERA**

Indicare con una x l’ asse coinvolto

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PERIODO** | **UDA** | **ASSE DEI LINGUAGGI** | **ASSE**  **STORICO-SOCIALE** | **ASSE MATEMATICO** | **ASSE SCIENTIFICO**  **TECNOLOGICO** | **ASSE PROFESSIONALE** | **ASSE MOTORIO** |
| PRIMO  QUADRIM. | 1. TITOLO dell’ UDA 2. XXXXXXX |  |  |  |  |  |  |
| SECONDO  QUADRIM. | 1. YYYYYYY 2. YYYYYYY |  |  |  |  |  |  |

**Allegato 1: Quadro riassuntivo delle competenze** AREA GENERALE (Allegato 1 DECRETO 24 maggio 2018, n. 92 pubblicato in G.U il 27 luglio del 2018)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **COMPETENZE** | **ASSI CULTURALI** | **LIVELLO I ANNO** | **LIVELLO II ANNO** |
| Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali | SCIENTIFICO-TECNOLOGICO STORICO-SOCIALE | **1 2 3 4** | **1 2 3 4** |
| Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali | LINGUAGGI / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO | **1 2 3 4** | **1 2 3 4** |
| Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo | SCIENTIFICO-TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE | **1 2 3 4** | **1 2 3 4** |
| Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | LINGUAGGI / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO / STORICO-  SOCIALE | **1 2 3 4** | **1 2 3 4** |
| Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro | LINGUAGGI | **1 2 3 4** | **1 2 3 4** |
| Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali | LINGUAGGI / STORICO- SOCIALE | **1 2 3 4** | **1 2 3 4** |
| Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete | LINGUAGGI / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO | **1 2 3 4** | **1 2 3 4** |
| Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento | MATEMATICO SCIENTIFICO- TECNOLOGICO | **1 2 3 4** | **1 2 3 4** |
| Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell’espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo | SCIENTIFICO-TECNOLOGICO STORICO-SOCIALE | **1 2 3 4** | **1 2 3 4** |
| Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi | MATEMATICO / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO / STORICO- SOCIALE | **1 2 3 4** | **1 2 3 4** |
| Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio | SCIENTIFICO-TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE | **1 2 3 4** | **1 2 3 4** |
| Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. | MATEMATICO/ STORICO- SOCIALE | **1 2 3 4** | **1 2 3 4** |

**Le competenze comuni a tutti i percorsi elencate al punto 1.1. dell’Allegato A) del D.lgs. 13 aprile 2017, n. 61 e non declinate per asse culturale sono:**

* utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
* individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva, multimediale e digitale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
* utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
* comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
* individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
* utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
* compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
* partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;
* acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative;
* valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico;
* riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro;
* sviluppare competenze metodologiche finalizzate alla presa di decisione e all'elaborazione di un piano d'azione per l'inserimento nel mondo del lavoro;
* individuare ed utilizzare le tecnologie dell'automazione industriale e della robotica 4.0;
* conoscere ed utilizzare tecnologie innovative applicabili alla manifattura e all'artigianato;
* padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.

***Tali competenze sono trasversali a tutti gli assi culturali e potrebbero ‘fare la differenza’ a garantire o sostenere il successo dei nostri studenti.***

**DESCRIZIONE SINTETICA del profilo del diplomato**

**Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera“ possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell’intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera. Nell’ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.**

**Il profilo dell’indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).**

**Nell’elaborazione delle UDA il consiglio di classe del primo biennio potrà già tenere conto anche delle competenze di indirizzo elencate nell’allegato 2-G per l’indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera“ del DECRETO 24 maggio 2018, n. 92 pubblicato in G.U il 27 luglio del 2018.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **(Allegato 2-G per l’indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera“ del DECRETO 24 maggio 2018, n. 92 pubblicato in G.U il 27 luglio del 2018).** |  | LIVELLO  BIENNIO | III  ANNO | IV  ANNO | V  ANNO |
| 1. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario | PROFESSIONALE | **1 2 3 4** |  |  |  |
| 1. 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 | PROFESSIONALE | **1 2 3 4** |  |  |  |
| 1. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. | PROFESSIONALE | **1 2 3 4** |  |  |  |
| 1. 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 | PROFESSIONALE | **1 2 3 4** |  |  |  |
| 1. Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative | PROFESSIONALE | **1 2 3 4** |  |  |  |
| 1. 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. | PROFESSIONALE | **1 2 3 4** |  |  |  |
| 1. 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 | PROFESSIONALE | **1 2 3 4** |  |  |  |
| 1. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. | PROFESSIONALE | **1 2 3 4** |  |  |  |
| 1. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. | PROFESSIONALE | **1 2 3 4** |  |  |  |
| 1. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. | PROFESSIONALE | **1 2 3 4** |  |  |  |
| 1. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. | PROFESSIONALE | **1 2 3 4** |  |  |  |

**I livelli di competenza sono così espressi**: **1 (iniziale); 2 (base); 3 (intermedio); 4 (avanzato).**

**CLASSE TERZA XX A.S. 2021-22**

**Alunno\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Tutor \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**VERIFICA PERIODICA E REVISIONE DEL PROGETTO FORMATIVO**

**Riportare i commenti e le valutazioni (solo quelle negative) relative alle note bimestrali o agli scrutini ( 1 e 2 quadrimestre) presenti su ARGO ( Ctrl +C - Ctrl +V)**

**LE PARTI CHE NON INTERESSANO VANNO CANCELLATE**

**Nota bimestrale novembre**

Lo studente non presenta insufficienze/ presenta insufficienze nelle seguenti discipline:

**esempio...**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Materia*** | ***Voto*** | ***Obiettivi apprendimento / Strategie recupero e miglioramento*** |
| LINGUA INGLESE | QS | Strategie di recupero e miglioramento dell’insufficienza : impegno e applicazione allo studio tramite lo svolgimento di tutte le molteplici attività a disposizione nel libro di testo e nelle schede fornite dall'insegnante su Gsuite classroom. Partecipazione attiva dello studente durante le lezioni e controllo sistematico del lavoro svolto. Lavorare autonomamente Studio individuale della parte di micro lingua e del vocabulary contenuti nelle units 1,4 e 5 .Utilizzare schemi e mappe concettuali fornite dal docente. |
| S. CULTURA.ALIM. | GI | Studio individuale con l'aiuto di schemi svolti in classe ,del materiale inserito su Classroom ,utilizzo del libro di testo e revisione degli esercizi assegnati |

**SCRUTINIO PRIMO QUADRIMESTRE**

Lo studente non presenta insufficienze/ presenta insufficienze nelle seguenti discipline:

**esempio...**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Materia*** | ***Voto*** | ***Obiettivi apprendimento / Strategie recupero e miglioramento*** |
| S. CULTURA.ALIM. | GI | Studio individuale con l'aiuto di schemi svolti in classe ,del materiale inserito su Classroom ,utilizzo del libro di testo e revisione degli esercizi assegnati. |

**Nota bimestrale marzo**

Lo studente non presenta insufficienze/ presenta insufficienze nelle seguenti discipline:

**esempio...**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Materia*** | ***Voto*** | ***Obiettivi apprendimento / Strategie recupero e miglioramento*** |
| STORIA | GI | accanto ad un recupero in itinere nelle ore scolastiche, si consiglia un recupero individuale pomeridiano accompagnato da un maggiore impegno nello studio |

**PIANO DIDATTICO DELLE UNITA’ DI APPRENDIMENTO (UDA) CLASSE TERZA**

*Indicare le Uda svolte nel corso dell’ anno scolastico*

*TITOLO DELL’ UDA*

**Certificazione delle competenze presenti nelle UDA (si dovrà tener conto della tabella di valutazione allegata all’ UDA)**

**Indicare il livello conseguito**

*TITOLO DELL’ UDA*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x |
| **livello** |  |  |  |  |  |  |  |

*TITOLO DELL’ UDA*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x |
| **livello** |  |  |  |  |  |  |  |

**PCTO E PERSONALIZZAZIONE** *Stage e titoli Project work da inserire a cura del Tutor PCTO*

Lo studente **ha partecipato attivamente/ non ha partecipato** ai project work proposti per maturare le ore necessarie per la qualifica professionale relative al percorso FP scelto e **ha conseguito/ non ha conseguito** il livello di competenze indicato nella scheda finale (cancellare la parte che non interessa).

**ESEMPIO DA CANCELLARE SE NON INTERESSA**

**TITOLO PROGETTO: È L’ORA DELL’APERITIVO…**

|  |  |
| --- | --- |
| **SOGGETTI COINVOLTI** | Materie coinvolte: Laboratorio di sala e vendita, diritto e tecniche amministrative, letteratura italiana, lingua inglese, seconda lingua straniera (tedesco, francese, spagnolo), scienze degli alimenti.  ALUNNI: 25 TUTOR SCOLASTICI: 1 |
| **DESTINATARI DEL PROGETTO** | CLASSE 3 Sala e Vendita SEZ. B IeFP |
| **PERIODO DESTINATO AL PROGETTO** | Dal 7 gennaio 2021 al 12 aprile 2021. |
| **ORE PW (max 40 ore)** | 40 ore |
| **COMPETENZE OSSERVATE** | *Inserire competenze osservate rispetto ai prodotti compiti assegnati:*   * *Conoscenze e abilità previste dall’UC 1711 DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE* * *Svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente* * *Conoscenze e abilità previste dall’ UC 1712 PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE E SNACK* * *Preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti* * *Conoscenze e abilità previste dall’UC 1703 ACQUISTI E CONTROLLO MERCI* * *Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive Aziendali* * *Conoscenze e abilità previste dall’UC 1706 CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO MERCI* * *Conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi* * *Conoscenze e abilità previste dall’UC 1708 LAVORAZIONE DI MATERIE PRIME* * *Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco* * *Conoscenze e abilità previste dall’UC 1707* *ALLESTIMENTO AMBIENTI E ATTREZZATURE* * *Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti.* |

**Certificazione delle competenze È L’ORA DELL’APERITIVO…**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Competenza professionale 1** | **Competenza Professionale 3** | **Competenza Professionale 4** | **Competenza Professionale 6** | **Competenza Professionale 9** | **Competenza Professionale 10** | **Competenza Professionale 11** |
|  | Utilizzare tecniche tradizionali di  lavorazione, organizzazione e  commercializzazione dei servizi e dei  prodotti all’interno delle macro aree di  attività che contraddistinguono la filiera,  secondo modalità di realizzazione adeguate  ai diversi contesti produttivi. | Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali | Utilizzare, all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. | Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato. | Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato. | Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati. | Utilizzare all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati. |
| **ALUNNO** | Livello | Livello | Livello | Livello | Livello | Livello | Livello |
| NOME/COGNOM | (..) |  |  |  |  |  |  |

(..) indicare il livello di competenze raggiunto

**SCRUTINIO SECONDO QUADRIMESTRE**

L’alunno, nello scrutinio finale, è stato **AMMESSO/NON AMMESSO** alla classe quarta.

SCRIVERE UN BREVE GIUDIZIO per gli studenti NON AMMESSI da condividere con le famiglie..al colloquio.

**L’ alunno è stato ammesso alla classe quarta con LA SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO nelle seguenti discipline:**

riportare materie e modalità di recupero

esempio…

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Materia*** | ***Voto*** | ***Obiettivi apprendimento / Strategie recupero e miglioramento*** |
| ITALIANO | 4 | Studio individuale con l'aiuto di schemi svolti in classe ,del materiale inserito su Classroom ,utilizzo del libro di testo e revisione degli esercizi assegnati. Corsi di recupero estivi. |

N.B. le parti che non interessano vanno cancellate (anche questa)

**PISA, DATA SCRUTINIO finale**

**CLASSE QUARTA XX A.S. 2021-22**

**Alunno\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Tutor \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**VERIFICA PERIODICA E REVISIONE DEL PROGETTO FORMATIVO**

**Riportare i commenti e le valutazioni (solo quelle negative) relative alle note bimestrali o agli scrutini ( 1 e 2 quadrimestre) presenti su ARGO ( Ctrl +C - Ctrl +V)**

**LE PARTI CHE NON INTERESSANO VANNO CANCELLATE**

**Nota bimestrale novembre**

Lo studente non presenta insufficienze/ presenta insufficienze nelle seguenti discipline:

**esempio...**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Materia*** | ***Voto*** | ***Obiettivi apprendimento / Strategie recupero e miglioramento*** |
| LINGUA INGLESE | QS | Strategie di recupero e miglioramento dell’insufficienza : impegno e applicazione allo studio tramite lo svolgimento di tutte le molteplici attività a disposizione nel libro di testo e nelle schede fornite dall'insegnante su Gsuite classroom. Partecipazione attiva dello studente durante le lezioni e controllo sistematico del lavoro svolto. Lavorare autonomamente Studio individuale della parte di micro lingua e del vocabulary contenuti nelle units 1,4 e 5 .Utilizzare schemi e mappe concettuali fornite dal docente. |
| S. CULTURA.ALIM. | GI | Studio individuale con l'aiuto di schemi svolti in classe ,del materiale inserito su Classroom ,utilizzo del libro di testo e revisione degli esercizi assegnati |

**SCRUTINIO PRIMO QUADRIMESTRE**

Lo studente non presenta insufficienze/ presenta insufficienze nelle seguenti discipline:

**esempio...**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Materia*** | ***Voto*** | ***Obiettivi apprendimento / Strategie recupero e miglioramento*** |
| S. CULTURA.ALIM. | GI | Studio individuale con l'aiuto di schemi svolti in classe ,del materiale inserito su Classroom ,utilizzo del libro di testo e revisione degli esercizi assegnati. |

**Nota bimestrale marzo**

Lo studente non presenta insufficienze/ presenta insufficienze nelle seguenti discipline:

**esempio...**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Materia*** | ***Voto*** | ***Obiettivi apprendimento / Strategie recupero e miglioramento*** |
| STORIA | GI | accanto ad un recupero in itinere nelle ore scolastiche, si consiglia un recupero individuale pomeridiano accompagnato da un maggiore impegno nello studio |

**PIANO DIDATTICO DELLE UNITA’ DI APPRENDIMENTO (UDA) CLASSE QUARTA**

*Indicare le Uda svolte nel corso dell’ anno scolastico*

*TITOLO DELL’ UDA*

**Certificazione delle competenze presenti nelle UDA (si dovrà tener conto della tabella di valutazione allegata all’ UDA)**

**Indicare il livello conseguito**

*TITOLO DELL’ UDA*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x |
| **livello** |  |  |  |  |  |  |  |

*TITOLO DELL’ UDA*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x |
| **livello** |  |  |  |  |  |  |  |

**PCTO E PERSONALIZZAZIONE** *Stage e titoli Project work da inserire a cura del Tutor PCTO*

Lo studente **non ha partecipato** /**ha partecipato attivamente** ai project work proposti per maturare le competenze elencate nell’allegato 2-G per l’indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera“ del DECRETO 24 maggio 2018, n. 92 pubblicato in G.U il 27 luglio del 2018. (cancellare la parte che non interessa).

**ESEMPIO DA CANCELLARE SE NON INTERESSA**

**TITOLO PROGETTO: È L’ORA DELL’APERITIVO…**

|  |  |
| --- | --- |
| **SOGGETTI COINVOLTI** | Materie coinvolte: Laboratorio di sala e vendita, diritto e tecniche amministrative, letteratura italiana, lingua inglese, seconda lingua straniera (tedesco, francese, spagnolo), scienze degli alimenti.  ALUNNI: 25 TUTOR SCOLASTICI: 1 |
| **DESTINATARI DEL PROGETTO** | CLASSE 3 Sala e Vendita SEZ. B IeFP |
| **PERIODO DESTINATO AL PROGETTO** | Dal 7 gennaio 2021 al 12 aprile 2021. |
| **ORE PW (max 40 ore)** | 40 ore |
| **COMPETENZE OSSERVATE** | *Inserire competenze osservate rispetto ai prodotti compiti assegnati:*   * *Conoscenze e abilità previste dall’UC 1711 DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE* * *Svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente* * *Conoscenze e abilità previste dall’ UC 1712 PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE E SNACK* * *Preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti* * *Conoscenze e abilità previste dall’UC 1703 ACQUISTI E CONTROLLO MERCI* * *Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive Aziendali* * *Conoscenze e abilità previste dall’UC 1706 CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO MERCI* * *Conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi* * *Conoscenze e abilità previste dall’UC 1708 LAVORAZIONE DI MATERIE PRIME* * *Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco* * *Conoscenze e abilità previste dall’UC 1707* *ALLESTIMENTO AMBIENTI E ATTREZZATURE* * *Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti.* |

**Certificazione delle competenze È L’ORA DELL’APERITIVO…**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Competenza professionale 1** | **Competenza Professionale 3** | **Competenza Professionale 4** | **Competenza Professionale 6** | **Competenza Professionale 9** | **Competenza Professionale 10** | **Competenza Professionale 11** |
|  | Utilizzare tecniche tradizionali di  lavorazione, organizzazione e  commercializzazione dei servizi e dei  prodotti all’interno delle macro aree di  attività che contraddistinguono la filiera,  secondo modalità di realizzazione adeguate  ai diversi contesti produttivi. | Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali | Utilizzare, all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. | Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato. | Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato. | Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati. | Utilizzare all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati. |
| **ALUNNO** | Livello | Livello | Livello | Livello | Livello | Livello | Livello |
| NOME/COGNOM | (..) |  |  |  |  |  |  |

(..) indicare il livello di competenze raggiunto

**SCRUTINIO SECONDO QUADRIMESTRE**

L’alunno, nello scrutinio finale, è stato **AMMESSO/NON AMMESSO** alla classe quarta.

SCRIVERE UN BREVE GIUDIZIO per gli studenti NON AMMESSI da condividere con le famiglie..al colloquio.

**L’ alunno è stato ammesso alla classe quarta con LA SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO nelle seguenti discipline:**

riportare materie e modalità di recupero

esempio…

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Materia*** | ***Voto*** | ***Obiettivi apprendimento / Strategie recupero e miglioramento*** |
| ITALIANO | 4 | Studio individuale con l'aiuto di schemi svolti in classe ,del materiale inserito su Classroom ,utilizzo del libro di testo e revisione degli esercizi assegnati. Corsi di recupero estivi. |

N.B. le parti che non interessano vanno cancellate (anche questa)

**PISA, DATA SCRUTINIO finale**

**CLASSE QUINTA XX A.S. 2022-23**

**Alunno\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Tutor \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**VERIFICA PERIODICA E REVISIONE DEL PROGETTO FORMATIVO**

**Riportare i commenti e le valutazioni (solo quelle negative) relative alle note bimestrali o agli scrutini ( 1 e 2 quadrimestre) presenti su ARGO ( Ctrl +C - Ctrl +V)**

**Nota bimestrale novembre**

Lo studente non presenta insufficienze/ presenta insufficienze nelle seguenti discipline:

**esempio...**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Materia*** | ***Voto*** | ***Obiettivi apprendimento / Strategie recupero e miglioramento*** |
| LINGUA INGLESE | QS | Strategie di recupero e miglioramento dell’insufficienza : impegno e applicazione allo studio tramite lo svolgimento di tutte le molteplici attività a disposizione nel libro di testo e nelle schede fornite dall'insegnante su Gsuite classroom. Partecipazione attiva dello studente durante le lezioni e controllo sistematico del lavoro svolto. Lavorare autonomamente Studio individuale della parte di micro lingua e del vocabulary contenuti nelle units 1,4 e 5 .Utilizzare schemi e mappe concettuali fornite dal docente. |
| S. CULTURA.ALIM. | GI | Studio individuale con l'aiuto di schemi svolti in classe ,del materiale inserito su Classroom ,utilizzo del libro di testo e revisione degli esercizi assegnati |

**SCRUTINIO PRIMO QUADRIMESTRE**

Lo studente non presenta insufficienze/ presenta insufficienze nelle seguenti discipline:

**esempio...**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Materia*** | ***Voto*** | ***Obiettivi apprendimento / Strategie recupero e miglioramento*** |
| S. CULTURA.ALIM. | GI | Studio individuale con l'aiuto di schemi svolti in classe ,del materiale inserito su Classroom ,utilizzo del libro di testo e revisione degli esercizi assegnati. |

**Nota bimestrale marzo**

Lo studente non presenta insufficienze/ presenta insufficienze nelle seguenti discipline:

**esempio...**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Materia*** | ***Voto*** | ***Obiettivi apprendimento / Strategie recupero e miglioramento*** |
| STORIA | GI | accanto ad un recupero in itinere nelle ore scolastiche, si consiglia un recupero individuale pomeridiano accompagnato da un maggiore impegno nello studio |

**PIANO DIDATTICO DELLE UNITA’ DI APPRENDIMENTO (UDA) CLASSE TERZA**

*Indicare le Uda svolte nel corso dell’ anno scolastico*

*TITOLO DELL’ UDA*

**Certificazione delle competenze presenti nelle UDA (si dovrà tener conto della tabella di valutazione allegata all’ UDA)**

**Indicare il livello conseguito**

*TITOLO DELL’ UDA*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x |
| **livello** |  |  |  |  |  |  |  |

*TITOLO DELL’ UDA*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x | Competenza x |
| **livello** |  |  |  |  |  |  |  |

*Indicare le Uda svolte nel corso dell’ anno scolastico*

**PCTO E PERSONALIZZAZIONE**

*Stage e titoli Project work da inserire a cura del Tutor PCTO*

Lo studente **non ha partecipato** /**ha partecipato attivamente** ai project work proposti per maturare le competenze elencate nell’allegato 2-G per l’indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera“ del DECRETO 24 maggio 2018, n. 92 pubblicato in G.U il 27 luglio del 2018. (cancellare la parte che non interessa).

**ESEMPIO DA CANCELLARE SE NON INTERESSA**

**TITOLO PROGETTO: È L’ORA DELL’APERITIVO…**

|  |  |
| --- | --- |
| **SOGGETTI COINVOLTI** | Materie coinvolte: Laboratorio di sala e vendita, diritto e tecniche amministrative, letteratura italiana, lingua inglese, seconda lingua straniera (tedesco, francese, spagnolo), scienze degli alimenti.  ALUNNI: 25 TUTOR SCOLASTICI: 1 |
| **DESTINATARI DEL PROGETTO** | CLASSE 3 Sala e Vendita SEZ. B IeFP |
| **PERIODO DESTINATO AL PROGETTO** | Dal 7 gennaio 2021 al 12 aprile 2021. |
| **ORE PW (max 40 ore)** | 40 ore |
| **COMPETENZE OSSERVATE** | *Inserire competenze osservate rispetto ai prodotti compiti assegnati:*   * *Conoscenze e abilità previste dall’UC 1711 DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE* * *Svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente* * *Conoscenze e abilità previste dall’ UC 1712 PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE E SNACK* * *Preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti* * *Conoscenze e abilità previste dall’UC 1703 ACQUISTI E CONTROLLO MERCI* * *Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive Aziendali* * *Conoscenze e abilità previste dall’UC 1706 CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO MERCI* * *Conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi* * *Conoscenze e abilità previste dall’UC 1708 LAVORAZIONE DI MATERIE PRIME* * *Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco* * *Conoscenze e abilità previste dall’UC 1707* *ALLESTIMENTO AMBIENTI E ATTREZZATURE* * *Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti.* |

**Certificazione delle competenze È L’ORA DELL’APERITIVO…**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Competenza professionale 1** | **Competenza Professionale 3** | **Competenza Professionale 4** | **Competenza Professionale 6** | **Competenza Professionale 9** | **Competenza Professionale 10** | **Competenza Professionale 11** |
|  | Utilizzare tecniche tradizionali di  lavorazione, organizzazione e  commercializzazione dei servizi e dei  prodotti all’interno delle macro aree di  attività che contraddistinguono la filiera,  secondo modalità di realizzazione adeguate  ai diversi contesti produttivi. | Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali | Utilizzare, all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. | Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato. | Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato. | Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati. | Utilizzare all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati. |
| **ALUNNO** | Livello | Livello | Livello | Livello | Livello | Livello | Livello |
| NOME/COGNOM | (..) |  |  |  |  |  |  |

(..) indicare il livello di competenze raggiunto

**SCRUTINIO SECONDO QUADRIMESTRE**

L’alunno è stato **AMMESSO/NON AMMESSO** agli esami.

SCRIVERE UN GIUDIZIO per gli studenti NON AMMESSI .

**PISA, DATA SCRUTINIO finale**