**UDA 1**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Denominazione*** | ***“Cucinare, che passione! Si, ma con i giusti metodi di cottura….”***  **Classe 2 sez. G IPSEOA** |
| ***Compito - prodotto*** | * Aggiornamento ricettario personale (lavoro in PPT+presentazione) * Realizzazione e presentazione di un menu di due portate con contorno in cui vengono applicati con le corrette procedure almeno tre o più diversi metodi di cottura * Glossario tecnico in lingua inglese e francese (terminologia base) * Test semi-strutturato di fine UDA * Relazione individuale |

**UDA 2**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Denominazione*** | ***“Riciclo e spreco alimentare.”***  **Classe 2 sez. G IPSEOA**  Indirizzo: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera. |
| ***Compito - prodotto*** | **Prodotto**: • Brochure a carattere informativo e descrittivo sul riciclo e considerazioni sullo spreco alimentare (con riferimenti normativi inerenti a una corretta gestione dei rifiuti differenziati) e all’igiene.  • Realizzazione di un regolamento per la corretta raccolta differenziata di rifiuti nei laboratori dell’Istituto.   * Il percorso di raccolta differenziata in lingue: glossario tecnico specifico in inglese e francese   • Elaborazione tecnico-pratica di un piatto a base di verdure. |

**UDA 3**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Denominazione*** | ***“0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano”***  ***(0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata)***  ***Classe 2 sez. G IPSEOA*** |
| ***Compito - prodotto*** | Preparazione di un menu con piatti e bevande a base di frutta e verdura con esposizione orale e grafica dei vantaggi dello stile *0-5-30*.  Glossario tecnico anche in lingue Inglese e Francese  Relazione individuale |

UDA 4

|  |  |
| --- | --- |
| ***Denominazione*** | ***“Il pane e il vino nella storia, nell’alimentazione e nella religione.”***  **Classe 2 sez. G IPSEOA**  Indirizzo: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera. |
| ***Compito - prodotto*** | **Prodotto**: • Creazione di uno standard tecnico-pratico di ricetta, finalizzato alla ricerca di notizie sui tipi di pane e vino utilizzati nel territorio con particolare riferimento alle tradizioni popolari (storia, cultura) ed enogastronomiche, con relativa traduzione in lingue, i riferimenti normativi, gli aspetti nutrizionali e uno sguardo al valore del pane e del vino nella cultura religiosa dei diversi Paesi. |

UDA 1

|  |  |
| --- | --- |
| ***Denominazione*** | **VinoForchetta e coltelloWine & Food Pairing…principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino** |
| ***Compito - prodotto*** | Analisi di piatti e menu tipici associati ai vini dei vitigni locali e della tradizione.  Elaborazione di testi scritti regolativi, descrittivi e narrativi. |

UDA 2

|  |  |
| --- | --- |
| ***Denominazione*** | **BANQUETING E CATERING** |
| ***Compito – prodotto*** | Preparare un menu di 5 portate per un banchetto (Pranzo) a cui parteciperanno 50 commensali |