



**HOTEL SCHOOL PRESENTATION WITH COCKTAIL AND LUNCH**  
*Visita della scuola alberghiera con evento culinario*

2019/2020 Marzo/ 17 moduli (anche in parallelo)

<b>Indirizzo</b>	<b>Enogastronomia</b>
<b>Classe</b>	<b>3</b>
<b>Discipline</b>	LINGUA INGLESE, LAB. ACCOGLIENZA, LAB. SALA BAR, LAB. CUCINA
<b>Docenti</b>	Borghi, Vallino, Vicqu�ery, Rategni, Villani
<b>Materiali Contenuti</b>	<p><b>Lab. Accoglienza Turistica:</b> il protocollo di accoglienza degli ospiti informazioni di base sulla scuola atteggiamento e stile di comunicazione professionali</p> <p><b>Laboratorio di Enogastronomia settore cucina:</b> le propriet� organolettiche degli alimenti il funzionamento e l'uso delle attrezzature le principali tecniche di cottura</p> <p><b>Laboratorio di Sala e vendita:</b> accoglienza di un cliente presentazione della preparazione in corso preparazione di cocktails miscelati al bar</p> <p><b>Lingua Inglese:</b> mission and features of the Hotel School, cocktail list and menu present simple and continuous forms, past simple, modal verbs Hotel industry vocabulary <a href="https://youtu.be/Ltg2zIBTI88">https://youtu.be/Ltg2zIBTI88</a> as a model for presentation</p> <p><b>Allegato A</b> Consegna agli studenti <b>Allegato B</b> Script del video <b>Allegato C:</b> valutazione delle competenze <b>Allegato D:</b> autovalutazione <b>Allegato E:</b> tabella valutazione classe</p>
<b>Sfida Compito di realt�</b>	<b>Simulazione di accoglienza in lingua inglese di due gruppi stranieri in visita alla struttura scolastica con degustazione cocktail e pranzo, per simulare l'ispezione di un hotel da parte di una delegazione per ospitare un summit internazionale.</b>
<b>Valutazione delle competenze</b>	<p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e men� coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualit�, redditivit� e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrate</p>

<b>ITINERARIO DIDATTICO</b>	
<b>INNESCO</b>	
1 modulo	Il docente di inglese presenta la sfida alla classe e chiede di organizzare i gruppi di rappresentanza tra i tre settori di specializzazione enogastronomica: Ricevimento, Sala Bar, Cucina. Chiede inoltre di creare un documento su Gdrive dove ogni gruppo (tot 6) elabora i testi scritti utili alla performance di accoglienza e ne illustra un esempio dopo aver introdotto il concetto di Hospitality con il video da Utube.
<b>SVILUPPO</b>	
8 moduli in parallelo tra le discipline	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La classe rivede i contenuti e gli atteggiamenti da adottare al Ricevimento con il docente di Accoglienza</li> <li>• La classe predispose la lista dei Cocktail ed effettua le prove di preparazione con il docente di Sala Bar</li> <li>• La classe predispose il menù da proporre agli ospiti con il docente di Cucina</li> <li>• La classe riflette sul video Utube, dopo aver trascritto i contenuti, con un questionario svolto in classe</li> <li>• La classe elabora in gruppo e poi individualmente i testi scritti in lingua inglese utili alla performance finale</li> </ul>
2 moduli	La classe condivide i contenuti elaborati su GDrive con il docente di inglese, che corregge la produzione linguistica e indirizza la funzione comunicativa.
2 moduli	La classe effettua le prove della performance con il docente di inglese che simula di essere l'ospite in visita e corregge l'interazione in lingua preliminare alla performance.
3 moduli	Nelle date del 12 marzo e del 2 aprile la classe riceve due delegazioni di ospiti in visita per simulare l'evento di accoglienza. I docenti coinvolti seguono la prestazione autentica e valutano.
1 modulo	Il docente di inglese chiede alla classe di completare il questionario di autovalutazione finale e si procede alla valutazione collegiale finale della prova esperta tra gli insegnamenti coinvolti.
<b>CONTROLLO/VALUTAZIONE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione scritta della presentazione della struttura in inglese (voto di materia) 40%</li> <li>• Performance di accoglienza in situazione simulata (rubrica di valutazione) 60%</li> </ul>	
aiutovalutazione	

## **Allegato A**

### **CONSEGNA PER GLI STUDENTI**

**Titolo UdA – HOTEL SCHOOL VISIT WITH COCKTAIL AND LUNCH**

**Che cosa si chiede di fare:**

**Lab. Accoglienza Turistica:**

applicare il protocollo di accoglienza degli ospiti

fornire informazioni di base sulla scuola

assumere un atteggiamento e uno stile di comunicazione professionali

**Laboratorio di Enogastronomia settore cucina:**

identificare ed utilizzare correttamente le tipologie di ingredienti per la cottura

preparazione dei piatti con innovazione

**Laboratorio di Sala e vendita:**

accogliere il cliente

descrivere la preparazione in corso

preparare cocktails miscelati al bar

**Lingua Inglese:** accogliere e guidare i clienti nella visita della struttura alberghiera-scuola presentando le caratteristiche, l'evento culinario e interagendo professionalmente con gli ospiti.

**In che modo:**

- lavoro nel piccolo gruppo e individuale con strumenti digitali (OHP; smart devices, laptops, Gdrive)

**Quali prodotti:**

- presentazione struttura con menù cocktail e lunch \_ita-eng testo a fronte su Gdrive doc

**Tempi: 2 quadrimestre:** marzo/aprile, 17 moduli anche in parallelo tra gli insegnamenti coinvolti

**Che senso ha (a che cosa serve)**

Usare la lingua inglese per accogliere e accompagnare alla scoperta della scuola, visitare una classe e una camera del convitto, presentare le attività di sala bar e suggerire un cocktail da un menù appositamente preparato, presentare la cucina e il menù che aspetta gli ospiti stranieri in visita.

Simulare una rappresentanza con un professionista per settore che accoglie una delegazione straniera in visita per un sopralluogo alla struttura alberghiera nell'organizzazione di un summit internazionale. L'attività precede la visita a Vistaterra Parrella del 17 aprile 2020, in cui la classe si potrà confrontare con la presentazione reale della struttura 5 stelle.

**Criteri di valutazione**

- Autonomia e Teamwork
- Lingua corretta e comunicazione efficace
- Utilizzo degli strumenti digitali
- Atteggiamento adeguato e prodotti intermedi di livello professionale (menu cocktail, lunch e testi descrittivi)

## Allegato B

<https://youtu.be/Ltg2zIBTI88>

What is hospitality?

Is it things, is it places....

Hospitality is more than your product. it is a feeling. A feeling of an unparalleled experience created only for you.

An impeccable service through your people ultimately defines hospitality.

It's in the details of your presentation, the anticipation and attentiveness to the guest needs.

People create this experience over seven billion people in the world more than three billions workers.

How do you identify one of many? That's what we do at Talent Plus we know through our scientific methodology and more than 60 years of research in the study of human potential we have carefully designed assessments that predict someone's detail orientation level, whether, they naturally smile at guests and were born with service in their hearts.

In short we predict success by helping you select people who have the greatest potential to consistently deliver a luxury experience time and time again. Talent plus is partnered with global luxury brands helping them to select exceptional people who deliver unparalleled experiences. So What is hospitality? Reimagine your guests experiences with talent plus take your brands to the next level and visit us online at [www.talentplus.com](http://www.talentplus.com) to learn more about our solutions today.

## Allegato C

### RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLA PERFORMANCE

LIVELLI	PARZIALE (D)	BASE (C)	INTERMEDIO B)	AVANZATO (A)
<b>COMPETENZA AREA GENERALE</b>	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro			
<b>COMPETENZA AREA DI INDIRIZZO</b>	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			
<b>INDICATORE</b>	<b>DESCRITTORE</b>			<b>PUNTEGGIO</b>
<i>Autonomy and Teamwork</i>	A	The S is completely autonomous in achieving his task, in the choice of tools and contents, even if in a difficult context, helping others		<b>10/9,5</b>
	B	The S is autonomous in achieving his task, in the choice of tools and contents and still helps others		<b>9/8</b>
	C	The S is limited in achieving his task, as well as in the choice of tools and contents, with a constant need for guidance and further repetition of assignments		<b>7/6</b>
	D	The S is not autonomous in achieving the tasks, in the choice of tools and contents and can work only if directed		<b>&lt;6</b>
<i>Correct and consistent use of English in overall production</i>	A	Contents are precise, correct and originally processed		<b>10/9,5</b>
	B	Contents are generally precise, correct and processed		<b>9/8</b>
	C	Contents are not processed enough, not always precise and but mainly correct		<b>7/6</b>
	D	Contents are poor and incorrect or not matching the request or not processed		<b>&lt;6</b>
<i>ICT tools</i>	A	Tools used are functional and the product is well designed, original and effective		<b>10/9,5</b>

<i>functionality &amp; products design</i>	B	Tools used are quite functional and the product is quite well designed, correct and effective	<b>9/8</b>
	C	Tools used are poorly functional, the product is barely designed and ineffective	<b>7/6</b>
	D	Tools used are not functional and the product is not designed	<b>&lt;6</b>
<i>Lab. Sala Bar</i>	A	Accoglie un cliente, descrive la preparazione in corso ed esegue una mini-carta cocktail miscelati al bar in modo corretto e professionale	<b>10/9,5</b>
	B	Accoglie un cliente, descrive la preparazione in corso in modo adeguato ed esegue una mini-carta cocktail miscelati al bar in modo professionale	<b>9/8</b>
	C	Accoglie un cliente, descrive parte della preparazione in corso ed esegue una mini-carta cocktail miscelati al bar in modo non del tutto adeguato	<b>7/6</b>
	D	Accoglie un cliente ma non descrive la preparazione in corso ed esegue una mini-carta cocktail miscelati al bar in modo non professionale	<b>&lt;6</b>
<i>Lab. Cucina</i>	A	Trasforma le principali materie prime in un prodotto finito, abbinato alla bevanda proposta, applicando le principali tecniche di cottura e conservazione, nel rispetto delle norme igieniche in modo corretto, professionale e originale	<b>10/9,5</b>
	B	Trasforma le principali materie prime in un prodotto finito, abbinato alla bevanda proposta, applicando le principali tecniche di cottura e conservazione, nel rispetto delle norme igieniche in modo adeguato e professionale	<b>9/8</b>
	C	Trasforma le principali materie prime in un prodotto finito, non propone un corretto abbinamento alla bevanda proposta, applica in parte le principali tecniche di cottura e conservazione, nel rispetto delle norme igieniche	<b>7/6</b>
	D	Non trasforma le principali materie prime in un prodotto finito, non propone abbinamenti alla bevanda proposta, non applica le principali tecniche di cottura e conservazione, non rispetta le norme igieniche	<b>&lt;6</b>
<i>Lab. Accoglienza</i>	A	Applica il protocollo di accoglienza degli ospiti, fornendo informazioni dettagliate e articolate sulla scuola-hotel con un atteggiamento e uno stile di comunicazione professionali di livello	<b>10/9,5</b>
	B	Applica il protocollo di accoglienza degli ospiti, fornendo informazioni dettagliate sulla scuola con un atteggiamento e uno stile di comunicazione professionali	<b>9/8</b>
	C	Applica il protocollo di accoglienza degli ospiti, fornendo le informazioni necessarie sulla scuola con un atteggiamento e uno stile di comunicazione adeguati alla professione	<b>7/6</b>
	D	Applica il protocollo di accoglienza degli ospiti, fornendo le informazioni di base sulla scuola con un atteggiamento e uno stile di comunicazione non professionali	<b>&lt;6</b>

## ALLEGATO D - AUTOVALUTAZIONE

Individua tra le seguenti affermazioni quelle che ti hanno rappresentato nello svolgimento delle diverse attività della UdA indicando con un “+” due/tre punti di forza e con “-” due/tre punti di debolezza

PUNTI DI FORZA	+	PUNTI DI DEBOLEZZA	-
Ho mostrato interesse e curiosità		Ho mostrato scarso interesse e apatia	
Ho rispettato le regole e le consegne		Sono stato disordinato e inaffidabile	
Ho avuto fiducia in me stesso e nelle mie capacità		Mi sono sentito insicuro	
Ho avuto spirito di iniziativa e ho proposto soluzioni		Non sono riuscito a proporre iniziative e mi sono adeguato alle scelte degli altri	
Sono stato collaborativo		Mi sono sentito isolato	
Sono riuscito a controllare il mio comportamento		Ho agito in maniera impulsiva	
Ho mostrato spirito di sacrificio		Sono stato pigro e ho avuto un atteggiamento comodo	
Ho mostrato capacità di analisi		Ho mostrato superficialità	
Ho mostrato capacità di sintesi		Sono stato confusionario	

### Domande aperte

Quale difficoltà ho incontrato? \_\_\_\_\_

Quali soddisfazioni ho avuto? \_\_\_\_\_

In cosa mi sembra di essere cresciuto? \_\_\_\_\_

Cosa dovrei fare per migliorare nei punti deboli? \_\_\_\_\_

## ALLEGATO E - TABELLA VALUTAZIONE CLASSE

NOME STUDENTE	Compiti in itinere 40%	Punto bonus	Compito di realità 60%	Conoscenze essenziali 0%	Valutazione finale

Sembra che i le conoscenze essenziali non siano comprese nella valutazione