



**ISTRUZIONI PER L'INSEGNANTE**

**La scheda didattica**

Negli ultimi decenni la spesa per i consumi alimentari fuori casa è cresciuta sensibilmente e sono molte le persone che ogni giorno pranzano al di fuori delle pareti domestiche. I luoghi di consumo sono i più diversi e ciascuno ha caratteristiche proprie rispetto agli altri, in ordine al tipo di clientela a cui si rivolge, alla struttura e all'arredo dei locali, alle modalità di servizio, alle tipologie di menù, ai prezzi praticati. Tra le diverse possibilità

di ristorazione fuori casa non c'è dubbio che la mensa scolastica sia quella che più coinvolge gli alunni dalla scuola dell'infanzia alla scuola secondaria di primo grado, perciò è proprio dalla mensa scolastica che si parte in questa scheda per iniziare un percorso di analisi e conoscenza del settore ristorazione, che considerando tutte le altre possibilità, accresca la consapevolezza degli studenti su ogni aspetto del settore agroalimentare.

**Attività 1 - La mensa che vorrei**


Consumare il cibo a scuola, insieme ai coetanei, porta in sé sia l'aspetto privato del mangiare sia quello collettivo della convivialità. Affinché il contesto sia favorevole all'acquisizione di un sano rapporto con il cibo e alla strutturazione di positivi rapporti interpersonali è fondamentale che la qualità del servizio di ristorazione scolastica si esprima attraverso diversi aspetti. La qualità e l'adeguatezza dei cibi proposti, l'accoglienza degli ambienti e la professionalità di chi è addetto al servizio sono elementi che rivestono tutti grande importanza e che questa attività si propone di indagare e verificare. Il sondaggio proposto non vuole infatti limitarsi a saggiare le caratteristiche qualitative e gustative del pasto in mensa, ma punta a esplorare proprio quegli aspetti che rendono possibile l'esercizio di una sana e piacevole convivialità, in un contesto particolarmente favorevole all'esercizio dell'educazione alimentare.

**Attività 2 - Scene di mensa quotidiana**

Documentare con un video o un reportage fotografico ciò che avviene in mensa. Al di là dell'aspetto ludico e interattivo che offre l'esperienza proposta, l'obiettivo è quello di dare agli studenti la possibilità di porsi come osservatori esterni rispetto a un momento della giornata particolarmente significativo del rapporto con il cibo e con gli altri. La visione a posteriori del filmato e la sua successiva analisi sono uno strumento oggettivo per sondare le reazioni/atteggiamenti personali nei confronti del cibo e valutare la qualità dei rapporti umani e delle relazioni che si possono instaurare. Con la possibilità di proporre modifiche e condividere soluzioni, in seguito a momenti di discussione e di confronto in classe.

Il settore della ristorazione comprende tutte le attività legate alla produzione e al servizio (somministrazione) di cibo direttamente alla clientela.

Bar, fast food, ristoranti, pizzerie... sono tante le tipologie di locali di ristorazione, senza dimenticare... la mensa scolastica.



**La mensa che vorrei**

Nella tua scuola c'è la mensa scolastica? Che giudizio ne dai? Sai, quando si fruisce di un servizio importante come quello della mensa, il dialogo tra i fornitori del servizio e gli utenti, cioè voi studenti, è molto importante per garantire la migliore qualità. Per questo ti proponiamo di realizzare, tu e i tuoi compagni di classe, un sondaggio che coinvolga tutti gli studenti della scuola. Attenzione però: sono tanti gli aspetti da valutare per dare un giudizio competente e utile sul servizio. La qualità del cibo è certamente importante, ma lo sono altrettanto il comfort degli ambienti, il rumore, la luminosità e anche la disponibilità di chi serve i pasti. Ecce di seguito una lista con solo alcune delle domande che potrebbero diventare oggetto dell'indagine. Con i compagni e gli insegnanti predisponete un questionario più completo, distribuitelo alle classi, raccogliete le risposte e tabulatelo in un foglio elettronico (per esempio Excel). Poi analizzate i risultati, rappresentateli con dei grafici e realizzate un piccolo dossier che potrete far pervenire ai responsabili della commissione mensa della scuola perché tengano conto delle vostre opinioni.

Alcune possibili domande:

- Ti piace mangiare in mensa? SI NO
- Secondo te com'è in genere il cibo della mensa? BUONO COSÌ COSÌ CATTIVO
- Trovi che il locale della mensa sia troppo rumoroso? SI NO
- Il locale della mensa è abbastanza spazioso? SI NO
- Secondo te come si comporta la maggior parte dei ragazzi in mensa? BENE COSÌ COSÌ MALE
- In genere lasci molti avanzi sul piatto? SI NO
- Come sono le porzioni che vengono servite? ABBONDANTI SUFFICIENTI SCARSE
- Qual è il cibo che ti piace di più tra quelli serviti in mensa? .....
- Qual è il cibo che ti piace di meno tra quelli serviti in mensa? .....
- Se dovessi dare un giudizio complessivo alla mensa da 1 (il minimo) a 10 (il massimo) che voto daresti? .....

**Scene... di mensa quotidiana!**

La mensa scolastica è teatro dei comportamenti più diversi: c'è chi divora tutto in un attimo e quello che consegna sempre il vassoio per ultimo; c'è quello che non mangia mai nulla, accanto a chi, invece, mangerebbe fino a scoppiare; c'è chi mangia composto come a un pranzo di gala e quello che non sa proprio come si sta a tavola... Difficilmente chi lo vive ogni giorno in prima persona si rende conto della ricchezza di "colore" del momento della mensa. A meno che non sia un osservatore esterno e distaccato a farlo notare. È un po' quello che succede quando ci si riprende con la telecamera in vacanza e ci si rivede poi a distanza di tempo: ma veramente sono io? Che imbarazzo... La proposta di lavoro è proprio questa: metti d'accordo con i tuoi compagni e, sotto la guida dell'insegnante-regista, realizzi un piccolo documentario filmando il momento del pranzo nella mensa scolastica. Se a scuola non avete una telecamera disponibile, potete realizzare un bel servizio fotografico. In classe, poi, visionate con attenzione tutto il materiale. Vedrete che vi verranno un sacco di idee per rendere ancora più piacevole lo stare insieme a tavola.



ISTRUZIONI PER L'INSEGNANTE

**Attività 3 - L'importanza delle regole**

L'attività vuole stimolare una riflessione sulla responsabilità di ciascuno nel garantire il miglior clima di convivialità e rispetto per il consumo del pasto in mensa. La stesura di regole di comportamento condivise rappresenta un momento di sintesi importante, successivo all'analisi di tutto il materiale prodotto con le attività suggerite in precedenza.

**Attività 4 - I luoghi del cibo**




L'indagine proposta con questa attività offre lo spunto per indagare alcune delle tipologie ristorative più conosciute che costituiscono il settore della ristorazione commerciale. L'analisi e la compilazione dello schema evidenzieranno poi come ogni locale suggerito abbia caratteristiche proprie, in grado di soddisfare le esigenze di diverse tipologie di clientela.

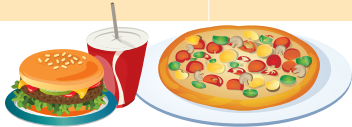
**L'importanza delle regole**

Pensa un po' se in pizzeria a un certo punto a un cliente venisse in mente di tirare dei pezzi di pizza in testa alle persone sedute agli altri tavoli. Cosa succederebbe? Sicuramente verrebbe invitato a uscire dal proprietario del locale... Eh sì, per rendere davvero piacevole lo stare a tavola in compagnia è importante che tutti rispettino le buone regole del vivere insieme. Aprite una discussione in classe e concordate insieme il regolamento da seguire nel momento del pranzo a scuola: dieci regole, non di più, ma espresse in modo chiaro, così che tutti le possano capire e imparare bene. Scrivete il regolamento su un bel cartellone e appendetelo in classe, firmandolo tutti come se fosse un vero contratto.

**I luoghi del cibo**

Mangiare "fuori" può essere davvero molto piacevole: al ristorante con la famiglia, al *fast-food* con gli amici, in pizzeria per una bella festa... Ognuno di questi locali ha delle caratteristiche che lo rendono adatto a certe occasioni e a certi tipi di clientela. Ed è bello, con tanta scelta che si ha a disposizione, imparare a valutare i punti di forza di ciascuno per rendere davvero piacevole l'esperienza del mangiare fuori casa. Completa la tabella qui sotto cercando notizie per ciascuna tipologia esplorativa e inserendo nella prima riga una foto che la rappresenti.

FAST FOOD	RISTORANTE	PIZZERIA
		
Arredo del locale	Arredo del locale	Arredo del locale
Come avviene il servizio	Come avviene il servizio	Come avviene il servizio
Che cibo viene proposto	Che cibo viene proposto	Che cibo viene proposto
Da quale tipo di clientela è frequentato	Da quale tipo di clientela è frequentato	Da quale tipo di clientela è frequentato
Altro	Altro	Altro





**ISTRUZIONI PER L'INSEGNANTE**

**Attività 5 - Professione cibo!**

La figura del cuoco nella nostra società, grazie anche alla molteplicità dei programmi televisivi che la celebrano, ha assunto grande prestigio. È una professione che consente a chi l'intraprende di trovare numerosi motivi di soddisfazione, attraverso l'esercizio creativo della passione per la cucina. Ma nel mondo della ristorazione sono attive molte altre figure professionali, meno conosciute, che riservano interessanti sbocchi professionali e di carriera. L'attività offre quindi l'occasione per valutare un futuro percorso scolastico che prenda in considerazione proprio questo settore in così forte espansione.

**Ho imparato che**

La scheda si conclude con uno spazio destinato alla metacognizione nel quale, attraverso la discussione sul lavoro fatto in classe, si evidenziano le nuove acquisizioni funzionali a migliorare la conoscenza e il rapporto con il cibo.

**Professione: cibo!**

Il mondo della ristorazione e più in generale tutto quello che ruota attorno alla produzione e alla distribuzione del cibo offre molte occasioni professionali. Procurati le pagine "cerco-offro lavoro" di alcuni quotidiani nazionali e compila sul quaderno un elenco delle figure professionali che in un qualche modo hanno a che vedere con l'alimentazione.  
 Per ciascuna professione cerca notizie sul tipo di lavoro (le mansioni), e sul percorso scolastico necessario per accedere alla professione. Soffermati soprattutto sulle figure richieste nel mondo della ristorazione. Poi completa la tabella proposta qui sotto.

PROFESSIONI	MANSIONI	PERCORSO SCOLASTICO	POSSIBILITÀ DI CARRIERA

**Ho imparato che...**

Prova a riflettere e a discutere con i compagni e l'insegnante. Cosa hai imparato che prima non sapevi?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---