



# Un cammino per scoprire l'impresa e la produzione - *DNL SES en seconde - Section euro italien*

# *Le cadre*

10 élèves de  
seconde -  
Enseignement  
d'exploration  
SES et DNL



Les objectifs

les thèmes  
étudiés

# La séquence



Après le cours sur  
l'entreprise et la  
production en SES



Objectifs:  
réinvestir les notions et  
mécanismes du cours de SES,  
en intégrant le vocabulaire et  
des exemples italiens, en lien  
avec l'actualité du pays.



3 séances d'une heure  
L'entreprise  
La production  
Les secteurs d'activité et le  
circuit économique



# *1ère séance: Qu'est-ce qu'une entreprise?*

A partir d'une petite recherche sur une marque italienne, utiliser le vocabulaire d'une fiche ressources.





# *2ème séance*

## *Qu'est-ce que la production?*

Les notions: production , facteurs de production,  
produit, secteur d'activité, agent économique.



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA  
ENERGIA PER LA VITA



## Napoli, ecco le pizze per l'Expo: tanti gusti per far apprezzare l'Italia al mondo

La pizza come emblema gastronomico italiano nel mondo. (...) Sono state presentate ieri a Napoli le "Pizze Expo" che i maestri pizzaioli napoletani di Rossopomodoro sfornano nei sei mesi dell'esposizione universale milanese per i visitatori di tutto il mondo.

Folla delle grandi occasioni nella pizzeria Rossopomodoro di via Partenope dove, alla vigilia della partenza per Milano, da un forno installato su un furgoncino Fiat 615 del '65, sono state sfornate numerose pizze in edizione speciale dal pizzaiolo campione del mondo Davide Civitiello in un evento esclusivo alla presenza degli Chef Antonio Sorrentino e Enzo De Angelis, autori del menu per l'Expo 2015.

Pizze napoletane preparate in modo artigianale, con impasti lievitati almeno 24 ore, cotte nel Fomodoro a legna (...), condite con ingredienti selezionati provenienti da una filiera corta di produttori artigianali che rappresentano le migliori eccellenze gastronomiche italiane.

Le Pizze Expo sono le classiche Margherita (pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico) o Napoletana (pomodoro, mozzarella, acciughe sott'olio e olive nere), ma anche Zucchine e speck (Mozzarella, zucchine, cipollina novella, menta, speck Igp e scaglie di Grana), Ricotta di bufala e 'nduja (mozzarella, pomodorini di Corbara, fiocchi di ricotta di bufala, 'Nduja di Spilinga e origano), Mortadella e zafferano (mozzarella, crema di bufala allo zafferano, mortadella Bologna IGP, scaglie di grana e pistacchi di Bronte tostatati).

"Produciamo cultura - racconta il presidente del gruppo Sebeto Franco Manna - e siamo orgogliosi che la nostra tipicità napoletana possa essere gustata dai palati di tutto il mondo. Non potremmo nutrire il pianeta in modo migliore"

Rossopomodoro è infatti con Eataly nel suo villaggio ad Expo 2015 come alfiere<sup>1</sup> della vera pizza napoletana. All'esposizione universale dal motto<sup>2</sup> "Nutrire il pianeta - Energia per la vita", rappresenterà l'arte della pizza napoletana, che recentemente ha raggiunto la prestigiosa candidatura come patrimonio dell'umanità Unesco. In occasione dei sei mesi della manifestazione, Rossopomodoro presenterà ai visitatori di tutto il mondo una selezione di pizze artigianali preparate con prodotti dell'eccellenza gastronomica italiana.

ilmattino.it , 28 aprile 2015

1 Alfiere: porte-drapeaux  
2 Motto: maxime, devise

## Napoli, ecco le pizze per l'Expo: tanti gusti per far apprezzare l'Italia al mondo

La pizza come emblema gastronomico italiano nel mondo. (...) Sono state presentate ieri a Napoli le "Pizze Expo" che i maestri pizzaioli napoletani di Rossopomodoro sfornano nei sei mesi dell'esposizione universale milanese per i visitatori di tutto il mondo.

Folla delle grandi occasioni nella pizzeria Rossopomodoro di via Partenope dove, alla vigilia della partenza per Milano, da un forno installato su un furgoncino Fiat 615 del '65, sono state sfornate numerose pizze in edizione speciale dal pizzaiolo campione del mondo Davide Civitiello in un evento esclusivo alla presenza degli Chef Antonio Sorrentino e Enzo De Angelis, autori del menu per l'Expo 2015.

Pizze napoletane preparate in modo artigianale, con impasti lievitati almeno 24 ore, cotte nel Fomodoro a legna (...), condite con ingredienti selezionati provenienti da una filiera corta di produttori artigianali che rappresentano le migliori eccellenze gastronomiche italiane.

Le Pizze Expo sono le classiche Margherita (pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico) o Napoletana (pomodoro, mozzarella, acciughe sott'olio e olive nere), ma anche Zucchine e speck (Mozzarella, zucchine, cipollina novella, menta, speck Igp e scaglie di Grana), Ricotta di bufala e 'nduja (mozzarella, pomodorini di Corbara, fiocchi di ricotta di bufala, 'Nduja di Spilinga e origano), Mortadella e zafferano (mozzarella, crema di bufala allo zafferano, mortadella Bologna IGP, scaglie di grana e pistacchi di Bronte tostatati).

"Produciamo cultura - racconta il presidente del gruppo Sebeto Franco Manna - e siamo orgogliosi che la nostra tipicità napoletana possa essere gustata dai palati di tutto il mondo. Non potremmo nutrire il pianeta in modo migliore".

Rossopomodoro è infatti con Eataly nel suo villaggio ad Expo 2015 come alfiere<sup>1</sup> della vera pizza napoletana. All'esposizione universale dal motto<sup>2</sup> "Nutrire il pianeta - Energia per la vita", rappresenterà l'arte della pizza napoletana, che recentemente ha raggiunto la prestigiosa candidatura come patrimonio dell'umanità Unesco. In occasione dei sei mesi della manifestazione, Rossopomodoro presenterà ai visitatori di tutto il mondo una selezione di pizze artigianali preparate con prodotti dell'eccellenza gastronomica italiana.

ilmattino.it , 28 aprile 2015

1 Alfiere: porte-drapeaux  
2 Motto: maxime, devise



## La produzione

Produrre significa trasformare qualcosa in qualcos'altro.

Il processo mediante il quale si ottengono i beni e servizi necessari per soddisfare i bisogni.

➔ La produzione è l'attività che consiste a combinare e trasformare determinati beni e servizi (chiamati fattori produttivi o input), in altri beni o servizi (detti prodotti o output) destinati al consumo (beni di consumo) o a essere utilizzati in altri processi produttivi (beni strumentali).

Per effettuare la produzione sono necessari i fattori produttivi, consistenti in:

- **fattore natura**: le risorse naturali (terreno, risorse energetiche o minerali, acqua...) e le condizioni ambientali (pioggia, alternarsi delle stagioni..)
- **fattore lavoro**: l'attività umana fisica e intellettuale esercitata ai fini produttivi
- **fattore capitale**: l'insieme di beni strumentali e monetari necessari alla produzione:
  - **Capitale monetario**: mezzi monetari necessari per l'acquisto dei fattori produttivi
  - **Capitale reale**: i beni intermedi, prodotti da altre imprese, utilizzati all'interno del ciclo produttivo. (il fattore natura è spesso incluso in questa parte del capitale)
    - **Capitale variabile**: utilizzato una sola volta (materie prime, prodotti semilavorati)
    - **Capitale fisso**: utilizzato più volte nella lavorazione (macchinari, attrezzature, infrastrutture, etc)



### Attività 1:

- Leggere il testo sulla «pizza Expo» e sottolineare in blu il fattore lavoro, in rosso il capitale variabile, in nero il capitale fisso, in verde i prodotti (output). Quali sono le imprese citate nell'articolo di giornale?

- Completare la tabella sotto con le parole seguenti:

macchinette, pasta secca, vestiti, fibra di carbonio, tessuti, farina di grano duro, edificio, ingegnere che cerca di migliorare le prestazioni del motore, acqua, uno stilista, laboratorio di ricerca, forbici, filo di cotone, macchina da cucire, macchine sportive, pneumatici, computer, operaio sulla linea di produzione, forme di metallo.

	Capitale variabile	Capitale fisso	Lavoro	Prodotto
Barilla	-	-	-	-
Giorgio Armani	-	-	-	-
Lamborghini	-	-	-	-

## I settori della produzione

A seconda delle caratteristiche del bene prodotto è possibile suddividere la produzione in 3 settori:

- **il settore primario**: l'attività agricola ed estrattiva (allevamento, produzione di frutta e verdura, pesca, sfruttamento del sottosuolo..)
- **il settore secondario**: l'attività industriale (trasformazione delle materie prime in prodotti finiti. Questa attività si è sviluppata in particolare modo con la rivoluzione industriale e viene svolta nei seguenti settori: tessile, manifatturiero, chimico, alimentare, edile, navale.
- **il settore terziario**: il settore dei servizi, quindi delle attività che non producono beni materiali, bensì prestazioni rivolte ai singoli individui (servizi alle persone, come l'attività turistica, la ristorazione, i servizi sanitari, la formazione...) e alle imprese (servizi alle imprese (attività di consulenza legale, di assicurazione, di trasporto, bancaria...))

### Attività 2: A che settore della produzione appartengono queste imprese?

1-



1

2-



2

3-



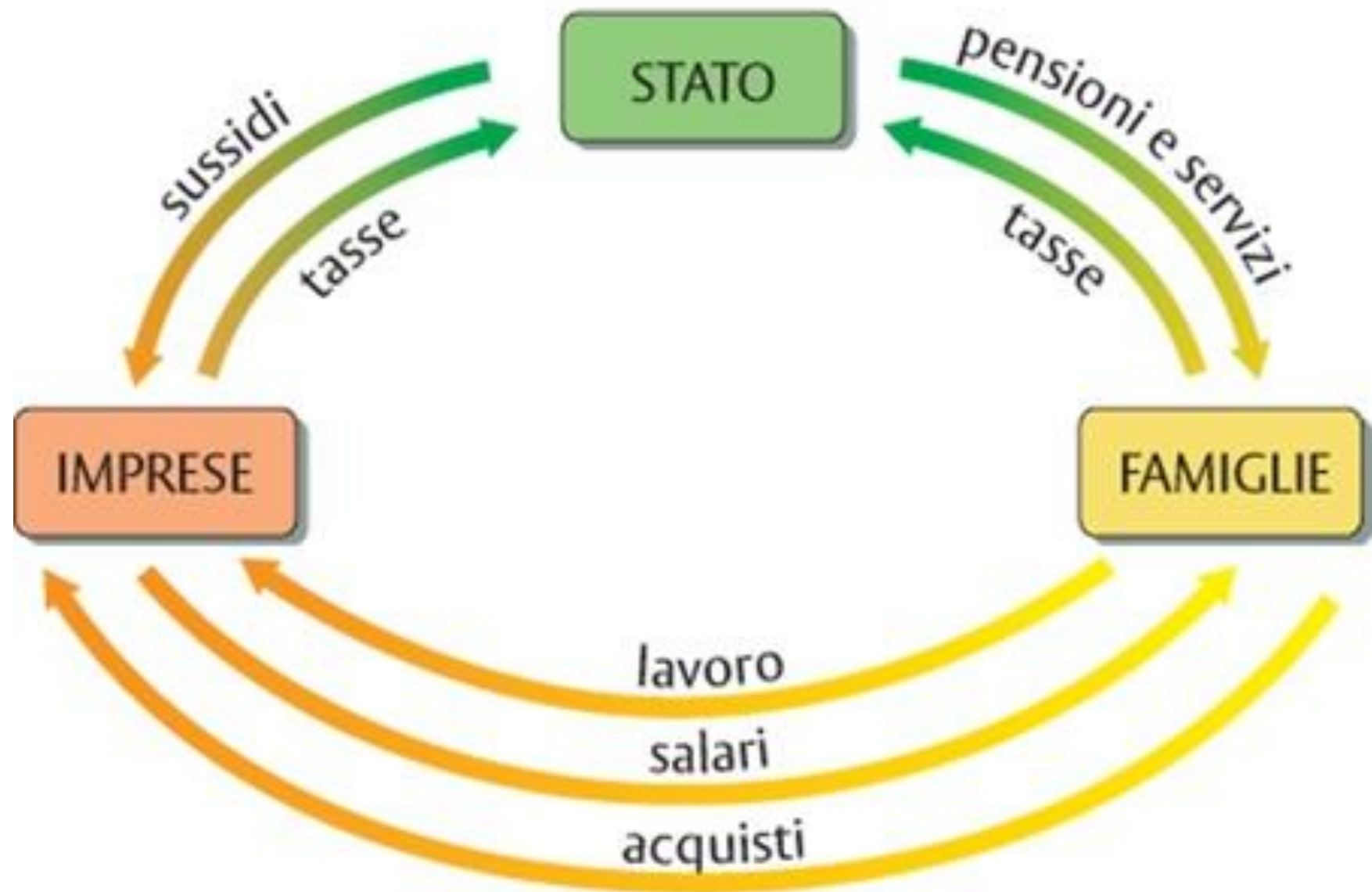
3



## *3ème séance: Qu'est-ce que le circuit économique?*

Réaliser un schéma du circuit à partir d'une liste de termes, et d'une fiche ressources.







## *Tâche finale*

*Présenter une  
entreprise italienne...*



*... en mobilisant les notions  
de la séquence.*





UNITED COLORS  
OF BENETTON.

LUXOTICA



How coffee should be!

## Bilancio e prospettiva

*implication positive des  
élèves / mise en activité  
limitée*



*Autres ressources à exploiter  
( vidéos , photos Valdagno,  
Google cultural institute..)*

*Poursuivre et exploiter cette  
séquence: en première, pour  
les autres niveaux..*

