

PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE¹ CUCINA

Competenza in uscita n° 1⁽¹⁾: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenze intermedie: collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.

Abilità:

- Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.
- Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.
- Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.

Conoscenze:

- Strumenti di pubblicità e comunicazione.
- Tecniche di rilevazione della *customer satisfaction*,
- Tecniche per la gestione dei reclami.
- Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.
- Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.

Competenza in uscita n° 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.

Competenze intermedie: collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.

Abilità:

- Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.
- Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.
- Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Conoscenze:

- Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia.
- Gli stili alimentari e le diete moderne.

Competenza in uscita n° 6⁽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.

Competenze intermedie: orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.

Abilità:

- Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali.
- Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.
- Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori.

Conoscenze:

- Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.
- Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.
- Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.
- Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.

Insegnamento: LINGUA FRANCESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
Titolo dell'UDA 1: VIN ET COMPAGNIE					
Competenze in uscita ²	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza ³	Abilità ⁴	Conoscenze	Contenuti ⁵
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di enogastronomia. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di cucina.	Le Beaujolais Le Cidre Le Cognac Le Calvados Le Champagne Quelques vins français et accords avec les mets
Testo di riferimento: Les toqués de la gastronomie, aut. Appignanesi, Giorgi, Marini, ed. Cappelli					
Periodo di svolgimento: settembre - ottobre - novembre					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, fotocopie, LIM, siti internet					

² Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

³ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

⁴ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

⁵ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Insegnamento: LINGUA FRANCESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
Titolo dell'UDA 2: LA SANTÉ DANS L'ASSIETTE					
Competenze in uscita ⁶	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza ⁷	Abilità ⁸	Conoscenze	Contenuti ⁹
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di enogastronomia. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di cucina.	Les éléments nutritifs -les macronutriments: protéines, glucides, lipides, fibres -les micronutriments: vitamines et sels minéraux
Testo di riferimento: Les toqués de la gastronomie, aut. Appignanesi, Giorgi, Marini, ed. Cappelli					
Periodo di svolgimento: novembre - dicembre					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, fotocopie, LIM, siti internet					

⁶ Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

⁷ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

⁸ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

⁹ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Insegnamento: LINGUA FRANCESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
Titolo dell'UDA 3: LES FROMAGES, LES VIANDES, LES POISSONS					
Competenze in uscita¹⁰	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza¹¹	Abilità¹²	Conoscenze	Contenuti¹³
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di cucina. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di cucina.	Fromages italiens, français Différentes typologies de viande Les poissons et leurs valeurs nutritionnelles
Testo di riferimento: Les toqués de la gastronomie, aut. Appignanesi, Giorgi, Marini, ed. Cappelli					
Periodo di svolgimento: GENNAIO - FEBBRAIO					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, fotocopie, LIM, siti internet					

¹⁰ Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

¹¹ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

¹² Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

¹³ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Insegnamento: LINGUA FRANCESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
Titolo dell'UDA 4: La cucina del rispetto e le nuove tendenze culinarie Si rimanda al format dell'UDA, consultabile sul sito d'Istituto					
Competenze in uscita¹⁴	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza¹⁵	Abilità¹⁶	Conoscenze	Contenuti¹⁷
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di enogastronomia. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di cucina.	Le régime méditerranéen Régimes diététiques alternatifs: végétarien, végétalien, fruitarien, macrobiotique
Testo di riferimento: Les toqués de la gastronomie, aut. Appignanesi, Giorgi, Marini, ed. Cappelli					
Periodo di svolgimento: MARZO - APRILE					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, fotocopie, LIM, siti internet					

¹⁴ Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

¹⁵ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

¹⁶ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

¹⁷ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Insegnamento: LINGUA FRANCESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
Titolo dell'UDA 5: ALIMENTATION BIO ET LABELS DE QUALITE					
Competenze in uscita ¹⁸	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza ¹⁹	Abilità ²⁰	Conoscenze	Contenuti ²¹
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per- corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di cucina. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di cucina.	L'agriculture biologique, c'est quoi Comment reconnaître un produit bio Les signes officiels de l'origine et de la qualité
Testo di riferimento: Les toqués de la gastronomie, aut. Appignanesi, Giorgi, Marini, ed. Cappelli					
Periodo di svolgimento: MAGGIO					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, fotocopie, LIM, siti internet					

¹⁸ Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

¹⁹ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

²⁰ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

²¹ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Competenza in uscita n°6⁽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.

Competenze intermedie: orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.

Abilità:

- Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali.
- Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.
- Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori.

Conoscenze:

- Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.
- Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.
- Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.
- Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.

Competenza in uscita n° 8⁽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.

Competenze intermedie: partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.

Abilità:

- Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità.
- Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.
- Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale.
- Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.

Conoscenze:

- Mercato turistico e sue tendenze.
- Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi.
- Tecniche di redazione del budget del prodotto/ servizio/ offerta turistica da realizzare.
- Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici.

Competenza in uscita n° 9⁽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.

Competenze intermedie: applicare tecniche di *Hospitality management* all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.

Abilità:

- Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale.
- Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela.
- Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti.
- Tradurre i dati della *customer satisfaction* in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato.

Conoscenze:

- Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela.
- Metodologie e tecniche di promozione territoriale.
- Terminologia di settore, anche in lingua straniera.
- Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato.

Insegnamento: LINGUA FRANCESE
Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

UDA 1 : LES HÉBERGEMENTS TOURISTIQUES

Competenze in uscita ²³	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza ²⁴	Abilità ²⁵	Conoscenze	Contenuti ²⁶
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per- corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di accoglienza turistica. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di accoglienza turistica.	-L'hôtellerie -Résidences et locations -Les villages touristiques -Les chambres d'hôtes -Les gîtes ruraux -Le camping-caravaning -Les auberges de jeunesse -Les hébergements alternatifs

Testo di riferimento: "En voyage", Parodi L., Vallacco M., Juvenilia Edizioni

Periodo di svolgimento: ottobre-novembre

Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, fotocopie, LIM, siti internet)

Si ricorda che tutti i documenti normativi relativi alla riforma sono consultabili sul sito dell'Istituto – home page - alla voce Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale

Insegnamento: LINGUA FRANCESE
Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

²³ Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

²⁴ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

²⁵ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

²⁶ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

UDA 2: LES TRANSPORTS					
Competenze in uscita ²⁷	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza ²⁸	Abilità ²⁹	Conoscenze	Contenuti ³⁰
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per- corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di accoglienza turistica. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di accoglienza turistica.	-Le transport aérien -Le transport ferroviaire -Le transport routier -Le transport maritime -Les transports urbains
Testo di riferimento: "En voyage", Parodi L., Vallacco M., Juvenilia Edizioni					
Periodo di svolgimento: dicembre-gennaio-febbraio					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, fotocopie, LIM, siti internet)					
Insegnamento: LINGUA FRANCESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					

²⁷ Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

²⁸ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

²⁹ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

³⁰ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

UDA 3: CURIAMO IL NOSTRO PATRIMONIO
Si rimanda al format dell'UDA, consultabile sul sito d'Istituto

Competenze in uscita³¹	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza³²	Abilità³³	Conoscenze	Contenuti³⁴
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di accoglienza turistica. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di accoglienza turistica.	-Savoir présenter une activité -Savoir présenter un monument -Savoir présenter une région: le Piémont et Turin, les atouts et les produits typiques
Testo di riferimento: "En voyage", Parodi L., Vallacco M., Juvenilia Edizioni					
Periodo di svolgimento: marzo-aprile-maggio					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): fotocopie docente, internet)					

³¹ Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

³² Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

³³ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

³⁴ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE³⁵ SALA

Competenza in uscita n° 1⁽¹⁾: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenze intermedie: collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.

Abilità:

- Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.
- Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.
- Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.

Conoscenze:

- Strumenti di pubblicità e comunicazione.
- Tecniche di rilevazione della *customer satisfaction*,
- Tecniche per la gestione dei reclami.
- Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.
- Risorse enogastronomiche /culturali territoriali e nazionali.

Competenza in uscita n° 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.

Competenze intermedie: collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.

Abilità:

- Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.
- Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.
- Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Conoscenze:

- Principi di eco-turismo ed elementi di eco- gastronomia.
- Gli stili alimentari e le diete moderne.

Competenza in uscita n°6⁽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.

Competenze intermedie: orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.

Abilità:

- Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali.
- Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.
- Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori.

Conoscenze:

- Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.
- Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.
- Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.
- Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.

Insegnamento: LINGUA FRANCESE**Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO****UDA 1: L'ALIMENTATION AU CŒUR DE LA SANTE'**

Competenze in uscita³⁶	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza³⁷	Abilità³⁸	Conoscenze	Contenuti³⁹
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per- corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di sala. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di sala.	- Comment manger équilibré - Les groupes alimentaires - La pyramide alimentaire - Les cuissons diététiques GRAMMAIRE : -Les articles partitifs -Le participe passé

Testo di riferimento: "Saveurs et Service", Olivieri M., Beupart P., Ed. Rizzoli

Periodo di svolgimento: ottobre-novembre

Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, fotocopie, LIM, siti internet)

Si ricorda che tutti i documenti normativi relativi alla riforma sono consultabili sul sito dell'Istituto – home page - alla voce Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale

³⁶ Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

³⁷ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

³⁸ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

³⁹ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Insegnamento: LINGUA FRANCESE**Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO****UDA 2: A' CHACUN SON REGIME**

Competenze in uscita⁴⁰	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza⁴¹	Abilità⁴²	Conoscenze	Contenuti⁴³
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per- corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di sala. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di sala.	- Le régime crétois - Le végétarisme - Le végétalisme ou véganisme - Le régime macrobiotique GRAMMAIRE : -Superlatif relatif
Testo di riferimento: "Saveurs et Service", Olivieri M., Beupart P., Ed. Rizzoli					
Periodo di svolgimento: dicembre-gennaio					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, fotocopie, LIM, siti internet)					

⁴⁰ Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

⁴¹ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

⁴² Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

⁴³ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Insegnamento: LINGUA FRANCESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
UDA 3: LE MONDE DE LA RESTAURATION					
Competenze in uscita ⁴⁴	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza ⁴⁵	Abilità ⁴⁶	Conoscenze	Contenuti ⁴⁷
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per- corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di sala. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di sala.	-Les formules de la restauration commerciale -Street-food -La restauration collective -La cuisine centrale -La restauration différée
Testo di riferimento: "Saveurs et Service", Olivieri M., Beaupart P., Ed. Rizzoli					
Periodo di svolgimento: febbraio-marzo					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, fotocopie, LIM, siti internet)					

⁴⁴ Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

⁴⁵ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

⁴⁶ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

⁴⁷ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Insegnamento: LINGUA FRANCESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
UDA 4: DAL BICCHIERE AL VIGNETO Si rimanda al format dell'UDA, consultabile sul sito d'Istituto					
Competenze in uscita⁴⁸	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza⁴⁹	Abilità⁵⁰	Conoscenze	Contenuti⁵¹
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per- corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di sala. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di sala.	-Les vins français -Comment lire l'étiquette -Les caractéristiques du vin -Accords mets-vins -Le choix des vins -Le Sauternes, le Prosecco, le Champagne, le Beaujolais, le Riesling
Testo di riferimento: "Saveurs et Service", Olivieri M., Beaupart P., Ed. Rizzoli					
Periodo di svolgimento: aprile-maggio					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, fotocopie, LIM, siti internet)					

⁴⁸ Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

⁴⁹ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

⁵⁰ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

⁵¹ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE⁵² INDIRIZZO PASTICCERIA

Competenza in uscita n° 1⁽¹⁾: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenze intermedie: collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.

Abilità:

- Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.
- Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.
- Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.

Conoscenze:

- Strumenti di pubblicità e comunicazione.
- Tecniche di rilevazione della *customer satisfaction*.
- Tecniche per la gestione dei reclami.
- Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.
- Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.

Competenza in uscita n° 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.

Competenze intermedie: collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.

Abilità:

- Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.
- Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.
- Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Conoscenze:

- Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia.
- Gli stili alimentari e le diete moderne.

Competenza in uscita n° 6⁽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.

Competenze intermedie: orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.

Abilità:

- Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali.
- Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.
- Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori.

Conoscenze:

- Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.
- Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.
- Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.
- Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.

Insegnamento: LINGUA FRANCESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
UDA 1 : GÂTEAUX ET GLAÇAGES					
Competenze in uscita ⁵³	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza ⁵⁴	Abilità ⁵⁵	Conoscenze	Contenuti ⁵⁶
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per- corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di pasticceria. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di pasticceria.	-Les différentes typologies de sucre -Gâteaux -Gâteaux à pâte fouettée -Gâteaux à pâte crémeuse -Gâteaux à étages -Recettes
Testo di riferimento: “Le français de la pâtisserie”, A. De Carlo, Hoepli Edizioni					
Periodo di svolgimento: ottobre-novembre					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, LIM, filmati, siti internet)					

Si ricorda che tutti i documenti normativi relativi alla riforma sono consultabili sul sito dell'Istituto – home page - alla voce Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale

⁵³ Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

⁵⁴ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

⁵⁵ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

⁵⁶ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Insegnamento: LINGUA FRANCESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
UDA 2 : FOURRAGES, GLAÇAGES ET NAPPAGES					
Competenze in uscita ⁵⁷	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza ⁵⁸	Abilità ⁵⁹	Conoscenze	Contenuti ⁶⁰
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per- corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di pasticceria. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di pasticceria.	-Différentes typologies de crèmes -Pâte d'amandes -Chocolat
Testo di riferimento: "Le français de la pâtisserie", A. De Carlo, Hoepli Edizioni					
Periodo di svolgimento: dicembre-gennaio-febbraio					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, LIM, filmati, siti internet)					

Insegnamento: LINGUA FRANCESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

⁵⁷ Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

⁵⁸ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

⁵⁹ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

⁶⁰ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

UDA 3 : LE DESSERT					
Competenze in uscita ⁶¹	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza ⁶²	Abilità ⁶³	Conoscenze	Contenuti ⁶⁴
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per- corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di pasticceria. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di pasticceria.	-Desserts et pâtisseries (recettes) -Les entremets -Charlotte et Bavaois -Crêpes -Sorbets et glaces -Biscuits, mousses et crèmes -Les fruits (pochés, flambés, coulis, tarte aux fruits) -Mariage mets-gâteaux
Testo di riferimento: “Le français de la pâtisserie”, A. De Carlo, Hoepli Edizioni					
Periodo di svolgimento: marzo-aprile					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, LIM, filmati, siti internet)					

Insegnamento: LINGUA FRANCESE

Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

⁶¹ Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

⁶² Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

⁶³ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

⁶⁴ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

UDA 4: LA CUCINA DEL RISPETTO E LE NUOVE TENDENZE CULINARIE

Si rimanda al format dell'UDA, consultabile sul sito d'Istituto

Competenze in uscita⁶⁵	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza⁶⁶	Abilità⁶⁷	Conoscenze	Contenuti⁶⁸
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per- corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di pasticceria. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di pasticceria.	Régimes diététiques alternatifs: -végétarien -végétalien -macrobiotique
Testo di riferimento: “Le français de la pâtisserie”, A. De Carlo, Hoepli Edizioni					
Periodo di svolgimento: aprile-maggio					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): fotocopie, LIM, siti internet)					

⁶⁵ Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

⁶⁶ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

⁶⁷ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

⁶⁸ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento