

## PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE ACCOGLIENZA TURISTICA<sup>1</sup>

**Competenza in uscita n° 1<sup>(1)</sup>:** 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.

**Abilità:**

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

**Conoscenze:**

- Strategie di comunicazione del prodotto.
- Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.
- Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.).
- Tecniche di *problem solving* e gestione reclami.

**Competenza in uscita n° 4<sup>(1)</sup>:** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

**Abilità:**

- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica, fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.
- Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli *stakeholder*.

**Conoscenze:**

- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
- Concetti di sostenibilità e certificazione.
- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.
- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

<sup>1</sup>

Prime, seconde o terze

**Competenza in uscita n°6<sup>(1)</sup>:** 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.

**Abilità:**

- Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.
- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.
- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.
- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care*.
- Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.

**Conoscenze:**

- Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.
- Meccanismi di fidelizzazione del cliente.

**Competenza in uscita n° 8<sup>(1)</sup>:** 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.

**Abilità:**

- Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.
- Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità.
- Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.
- Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.

**Conoscenze:**

- Metodologie e strumenti di marketing turistico e web marketing.
- Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.

**Competenza in uscita n° 9<sup>(1)</sup>:** 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.

**Abilità:**

- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.
- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di *customer care* e di *customer satisfaction*.
- Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.
- Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l’immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.
- Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.

**Conoscenze:**

- Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.
- Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente.
- Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.
- Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.

**Competenza in uscita n° 11<sup>(1)</sup>:** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

**Abilità:**

- Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.
- Attuare l’informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.
- Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.
- Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l’immagine e la valorizzazione del territorio.

**Conoscenze:**

- Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).
- Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell’offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.

**Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**

**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**UDA 1: LES PRODUITS TOURISTIQUES ET LES DIFFERENTES FORMES DE TOURISME**

<b>Competenze in uscita<sup>2</sup></b>	<b>Competenze intermedie*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>3</sup></b>	<b>Abilità<sup>4</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>5</sup></b>
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 e 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.	-Les produits touristiques classiques: les croisières, les coffrets cadeaux et les voyages de noces  -le tourisme oenogastronomique -le tourisme sportif et de montagne -le tourisme en famille -le tourisme culturel-historique -Le tourisme de santé -le tourisme vert, -le tourisme senior et le tourisme accessible -le tourisme religieux  -Expériences en France et en Italie  GRAMMAIRE: révision des années passées.

Testo di riferimento: "Objectif Tourisme", Parodi, Vallacco, ed. Juvenilia Scuola

Periodo di svolgimento: trimestre

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

- <sup>2</sup> Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo  
<sup>\*</sup> Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida ( Allegati A e B)  
<sup>3</sup> Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018  
<sup>4</sup> Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida  
<sup>5</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

**Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**

**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**UDA 2: TOURISME EN ACTION**

**UN TERRITORIO PER TUTTI I GUSTI (si rimanda al format UDA d'Istituto)**

<b>Competenze in uscita<sup>6</sup></b>	<b>Competenze intermedie*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>7</sup></b>	<b>Abilità<sup>8</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>9</sup></b>
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 e 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.	-Les itinéraires touristiques  -Le Piémont  -Paris et Rome  -Quelques régions italiennes  -Quelques itinéraires en France

Testo di riferimento: "Objectif Tourisme", Parodi, Vallacco, ed. Juvenilia Scuola

Periodo di svolgimento: pentamestre

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

<sup>6</sup> 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)

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

<sup>8</sup> 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

## PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE ENOGASTRONOMIA<sup>1</sup>

**Competenza in uscita n° 1<sup>(1)</sup>:** 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.

**Abilità:**

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

**Conoscenze:**

- Strategie di comunicazione del prodotto.
- Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.
- Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.).
- Tecniche di *problem solving* e gestione reclami.

**Competenza in uscita n° 4<sup>(1)</sup>:** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

**Abilità:**

- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica, fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.
- Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli *stakeholder*.

**Conoscenze:**

- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
- Concetti di sostenibilità e certificazione.
- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.
- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

<sup>1</sup>

Prime, seconde o terze

**Competenza in uscita n°6<sup>(1)</sup>:** 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.

**Abilità:**

- Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.
- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.
- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.
- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care*.
- Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.

**Conoscenze:**

- Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.
- Meccanismi di fidelizzazione del cliente.

**Competenza in uscita n° 11<sup>(1)</sup>:** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

**Abilità:**

- Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.
- Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.
- Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.
- Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.

**Conoscenze:**

- Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).
- Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.

**Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**

**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**UDA 1: DIS-MOI CE QUE TU MANGES, JE TE DIRAI QUI TU ES**

Competenze in uscita <sup>2</sup>	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza <sup>3</sup>	Abilità <sup>4</sup>	Conoscenze	Contenuti <sup>5</sup>
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 e 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 enogastronomia.	-La pyramide alimentaire et les groupes alimentaires.  -GRAMMAIRE : révision des années passées.

Testo di riferimento: "Les toqués de la gastronomie", Appignanesi, Giorgi, Marini, ed. Cappelli

Periodo di svolgimento: ottobre-novembre-dicembre

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

*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*

<sup>2</sup> 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)

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

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

<sup>5</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

**Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**

**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**UDA 2: LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

<b>Competenze in uscita<sup>6</sup></b>	<b>Competenze intermedie*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>7</sup></b>	<b>Abilità<sup>8</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>9</sup></b>
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 e 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 enogastronomia.	-L'hygiène dans la restauration  -La contamination des aliments  -La conservation des aliments

Testo di riferimento: "Les toqués de la gastronomie", Appignanesi, Giorgi, Marini, ed. Cappelli

Periodo di svolgimento: gennaio-febbraio

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

**Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**

**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**UDA 3: ALIMENTATION ET MALADIES: quand manger rend malade**

<b>Competenze in uscita<sup>6</sup></b>	<b>Competenze intermedie*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>7</sup></b>	<b>Abilità<sup>8</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>9</sup></b>
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 e 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 enogastronomia.	-Les maladies liées à une mauvaise alimentation (obésité, hypercholestérolémie, diabète) -Les troubles du comportement alimentaire (anorexie, boulimie) -la maladie coeliaque

Testo di riferimento: "Les toqués de la gastronomie", Appignanesi, Giorgi, Marini, ed. Cappelli

Periodo di svolgimento: gennaio-febbraio

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

- <sup>6</sup> Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo  
<sup>\*</sup> Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida ( Allegati A e B)  
<sup>7</sup> Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018  
<sup>8</sup> Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida  
<sup>9</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

**Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**

**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**UDA 4: LA CUISINE NATIONALE ET INTERNATIONALE**

**UDA : ABBINAMENTO CIBO/VINO E/O BEVANDE (si rimanda al Format UDA d'Istituto)**

<b>Competenze in uscita<sup>10</sup></b>	<b>Competenze intermedie*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>11</sup></b>	<b>Abilità<sup>12</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>13</sup></b>
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 prestabilite e coerente, utilizzando il lessico specifico e 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 enogastronomia.	-Quelques régions italiennes du point de vue culinaire. -Accord mets-vins. -Quelques plats typiques internationaux.

Testo di riferimento: "Les toqués de la gastronomie", Appignanesi, Giorgi, Marini, ed. Cappelli

Periodo di svolgimento: marzo-aprile-maggio

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

<sup>10</sup> 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)

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

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

<sup>13</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

## PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE PASTICCERIA<sup>1</sup>

**Competenza in uscita n° 1<sup>(1)</sup>:** 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.

**Abilità:**

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

**Conoscenze:**

- Strategie di comunicazione del prodotto.
- Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.
- Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.).
- Tecniche di *problem solving* e gestione reclami.

**Competenza in uscita n° 4<sup>(1)</sup>:** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

**Abilità:**

- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica, fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.
- Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli *stakeholder*.

**Conoscenze:**

- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
- Concetti di sostenibilità e certificazione.
- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.
- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

<sup>1</sup>

Prime, seconde o terze

**Competenza in uscita n°6<sup>(1)</sup>:** 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.

**Abilità:**

- Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.
- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.
- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.
- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care*.
- Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.

**Conoscenze:**

- Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.
- Meccanismi di fidelizzazione del cliente.

**Competenza in uscita n° 11<sup>(1)</sup>:** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

**Abilità:**

- Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.
- Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.
- Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.
- Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.

**Conoscenze:**

- Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).
- Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.

**Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**

**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**UDA 1: LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

<b>Competenze in uscita<sup>2</sup></b>	<b>Competenze intermedie*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>3</sup></b>	<b>Abilità<sup>4</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>5</sup></b>
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 e 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 maladies liées à une mauvaise alimentation -Les troubles du comportement alimentaire -L'agriculture biologique : c'est quoi ? -La contamination des aliments et les intoxications alimentaires  GRAMMAIRE : révision des années passées.

Testo di riferimento: "Le français de la pâtisserie", A. De Carlo, Hoepli Edizioni

Periodo di svolgimento: ottobre-novembre-dicembre

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

<sup>2</sup> 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)

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

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

<sup>5</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

**Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**

**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**UDA 2: LA SANTÉ DANS L'ASSIETTE**

<b>Competenze in uscita<sup>6</sup></b>	<b>Competenze intermedie*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>7</sup></b>	<b>Abilità<sup>8</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>9</sup></b>
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 prestabilite e coerente, utilizzando il lessico specifico e 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.	-Hygiène des aliments -Maladies les plus communes -Hygiène en cuisine et au laboratoire de pâtisserie -Les risques sanitaires en pâtisserie -La conservation des aliments -La Pasteurisation -La congélation -Les additifs -Les agents levants -La surgélation en pâtisserie

Testo di rif.: "Le français de la pâtisserie", A. De Carlo, Hoepli Edizioni [+ "Les toqués de la gastronomie" Appignanesi S., Giorgi A., Marini F., Cappelli Editore

Periodo di svolgimento: gennaio-febbraio

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

<sup>6</sup>

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: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**

**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**UDA 3: LA CUISINE NATIONALE**

**ABBINAMENTO CIBO/VINO E/O BEVANDE (si rimanda al Format UDA d'Istituto)**

<b>Competenze in uscita<sup>10</sup></b>	<b>Competenze intermedie*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>11</sup></b>	<b>Abilità<sup>12</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>13</sup></b>
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 prestabilite e coerente, utilizzando il lessico specifico e 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.	-Quelques régions italiennes du point de vue culinaire -Accord mets-vins

Testo di riferimento: "Le français de la pâtisserie", A. De Carlo, Hoepli Edizioni

Periodo di svolgimento: marzo-aprile-maggio

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

<sup>10</sup>

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)

<sup>11</sup>

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

<sup>12</sup>

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

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

## PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE SALA/BAR<sup>1</sup>

**Competenza in uscita n° 1<sup>(1)</sup>:** 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.

**Abilità:**

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

**Conoscenze:**

- Strategie di comunicazione del prodotto.
- Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.
- Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.).
- Tecniche di *problem solving* e gestione reclami.

**Competenza in uscita n° 4<sup>(1)</sup>:** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

**Abilità:**

- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica, fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.
- Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli *stakeholder*.

**Conoscenze:**

- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
- Concetti di sostenibilità e certificazione.
- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.
- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

<sup>1</sup>

Prime, seconde o terze

**Competenza in uscita n°6<sup>(1)</sup>:** 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.

**Abilità:**

- Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.
- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.
- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.
- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care*.
- Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.

**Conoscenze:**

- Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.
- Meccanismi di fidelizzazione del cliente.

**Competenza in uscita n° 11<sup>(1)</sup>:** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

**Abilità:**

- Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.
- Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.
- Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.
- Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.

**Conoscenze:**

- Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).
- Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.

**Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**

**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**UDA 1: ALIMENTATION ET MALADIES**

<b>Competenze in uscita<sup>2</sup></b>	<b>Competenze intermedie*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>3</sup></b>	<b>Abilità<sup>4</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>5</sup></b>
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 e 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/bar.  Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di sala/bar.	-Les maladies liées à une mauvaise alimentation -Les troubles du comportement alimentaire  GRAMMAIRE : révision des années passées.

Testo di riferimento: "Saveurs et services", Olivieri M. e Beaupart P., Rizzoli Edizioni

Periodo di svolgimento: ottobre-novembre-dicembre

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

<sup>2</sup> 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)

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

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

<sup>5</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

**Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**

**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**UDA 2: QUALITE DES PRODUITS ET SECURITE**

<b>Competenze in uscita<sup>6</sup></b>	<b>Competenze intermedie*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>7</sup></b>	<b>Abilità<sup>8</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>9</sup></b>
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 e 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/bar. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di sala/bar.	-Les labels de qualité et d'origine -les OGM -Les produits biologique -la traçabilité

Testo di riferimento: "Saveurs et services", Olivier M. e Beaupart P., Rizzoli Edizioni

Periodo di svolgimento: gennaio-febbraio

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

<sup>6</sup> 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)

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

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

<sup>9</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

**Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**

**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**UDA 3: ORGANISER UN ÉVÉNEMENT**

<b>Competenze in uscita<sup>10</sup></b>	<b>Competenze intermedie*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>11</sup></b>	<b>Abilità<sup>12</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>13</sup></b>
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 prestabilite e coerente, utilizzando il lessico specifico e 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/bar.  Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di sala/bar.	-Le traiteur : un restaurateur multitâche  -Les banquets  -Les buffets

Testo di riferimento: "Saveurs et services", Olivier M. e Beaupart P., Rizzoli Edizioni

Periodo di svolgimento: febbraio-marzo

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

<sup>10</sup> 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)

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

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

<sup>13</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

**Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**

**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**UDA 4: HYGIÈNE ET SÉCURITÉ**

<b>Competenze in uscita<sup>14</sup></b>	<b>Competenze intermedie*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>15</sup></b>	<b>Abilità<sup>16</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>17</sup></b>
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 prestabilite e coerente, utilizzando il lessico specifico e 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/bar.  Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di sala/bar.	-Les aliments à risque  -Les techniques de conservation par la chaleur  -Les techniques de conservation par le froid  -Les différentes gammes de produits et les emballages (classique et intelligent)  -La contamination des aliments et les intoxications alimentaires  -L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux

Testo di riferimento: "Saveurs et services", Olivier M. e Beaupart P., Rizzoli Edizioni

Periodo di svolgimento: marzo-aprile

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

<sup>14</sup> 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)

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

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

<sup>17</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

**Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**

**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**UDA 5: ABBINAMENTO CIBO/VINO E/O BEVANDE**

(si rimanda al Format UDA d'Istituto)

Competenze in uscita <sup>18</sup>	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza <sup>19</sup>	Abilità <sup>20</sup>	Conoscenze	Contenuti <sup>21</sup>
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 e 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/bar. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di sala/bar.	-Quelques régions italiennes du point de vue culinaire -Accord mets-vins

Testo di riferimento: "Saveurs et services", Olivier M. e Beaupart P., Rizzoli Edizioni

Periodo di svolgimento: aprile-maggio

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

<sup>18</sup> 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)

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

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

<sup>21</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento