

PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE¹ INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

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 edenogastronomiche.

Competenze intermedie:

- Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

Abilità:

- Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze.
- Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.
- Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.

Conoscenze:

- Terminologia tecnica specifica di settore.
- Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.
- Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.

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:

- Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.

Abilità:

- Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.
- Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali.
- Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste.

Conoscenze:

- Tecniche di ascolto attivo del cliente.
- Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.
- Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici.
- Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.

¹

Prime, seconde o terze

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:

- Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.

Abilità:

- Utilizzare correttamente tecniche di base di *Hospitality Management*.
- Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore.

Conoscenze:

- Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale.
- Tecniche di base di *Hospitality Management*.
- Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico- ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi.

Insegnamento: LINGUA FRANCESE**Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO****UdA 1 : LA COMMUNICATION TOURISTIQUE**

Competenze in uscita²	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza³	Abilità⁴	Conoscenze	Contenuti⁵
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.	-Communiquer face à face -Communiquer par téléphone -La lettre -Le courrier électronique -Demander et donner des renseignements GRAMMAIRE: -Le conditionnel présent -Les pronoms possessifs -Le passé composé et l'accord -Le verbe falloir

Testo di riferimento: "EN VOYAGE" LIDIA PARODI E MARINA VALLACCO – EDIZIONI MONDADORI

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.*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 2018⁴ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida⁵ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Insegnamento: LINGUA FRANCESE

Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

UdA 2 :

L'HÔTEL

RÉSERVER ET CONFIRMER

Competenze in uscita⁶	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza⁷	Abilità⁸	Conoscenze	Contenuti⁹
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. Aspetti socio-linguistici	-Présenter un hôtel -La réservation GRAMMAIRE : -Pronoms démonstratifs -Pronoms relatifs simples
Testo di riferimento: "En voyage" LIDIA PARODI E MARINA VALLACCO – EDIZIONI MONDADORI					
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					

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					
UdA 3 : L'ACCUEIL, LA RÉCLAMATION ET LA FACTURATION FRONT-OFFICE (si rimanda al format dell'UDA, consultabile sul sito d'Istituto)					
Competenze in uscita¹⁰	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza¹¹	Abilità¹²	Conoscenze	Contenuti¹³
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 prestabilite 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. Aspetti socio-linguistici	-Modifier ou annuler une réservation -La réclamation -La facturation -La réception -Dialogues et lexique professionnels GRAMMAIRE : -Le futur simple -Le conditionnel -Les pronoms COD/COI
Testo di riferimento: "EN VOYAGE" LIDIA PARODI E MARINA VALLACCO- EDIZIONI MONDADORI					
Periodo di svolgimento: marzo-aprile-maggio					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): fotocopie docente, 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

PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE¹⁴ 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:

- Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

Abilità:

- Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze.
- Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.
- Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.

Conoscenze:

- Terminologia tecnica specifica di settore.
- Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.
- Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.

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:

- Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.

Abilità:

- Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.
- Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali.
- Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste.

Conoscenze:

- Tecniche di ascolto attivo del cliente.
- Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.
- Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici.
- Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.

Insegnamento: LINGUA FRANCESE

Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

UdA 1 : RESTAURANTS ET CHEFS

Competenze in uscita¹⁵	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza¹⁶	Abilità¹⁷	Conoscenze	Contenuti¹⁸
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 enogastronomia. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di enogastronomia.	-La brigade de cuisine -La tenue professionnelle du chef -Présenter les plats: menu et carte GRAMMAIRE: -verbes réguliers au présent -formes négative et interrogative -adjectifs possessifs

Testo di riferimento: **Passion chef et pâtissier**, M. Zanotti, M.-B. Paour, editrice San Marco

Periodo di svolgimento: ottobre-novembre

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

¹⁵ 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)

¹⁶ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

¹⁷ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

¹⁸ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Insegnamento: LINGUA FRANCESE

Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

UdA 2 : EN CUISINE

Competenze in uscita¹⁹	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza²⁰	Abilità²¹	Conoscenze	Contenuti²²
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 enogastronomia. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di enogastronomia.	-Les locaux et l'équipement de la cuisine -Chaque outil à sa place -A chaque chef son outil GRAMMAIRE : -prépositions de lieu -articles contractés -verbes irréguliers au présent -impératif

Testo di riferimento: **Passion chef et pâtissier**, M. Zanotti, M.-B. Paour, editrice San Marco

Periodo di svolgimento: dicembre-gennaio

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

¹⁹ 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)

²⁰ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

²¹ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

²² Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Insegnamento: LINGUA FRANCESE

Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

UdA 3 : A TABLE

PREPARIAMO UN EVENTO (Si rimanda al format dell'UDA, consultabile sul sito d'Istituto)

Competenze in uscita²³	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza²⁴	Abilità²⁵	Conoscenze	Contenuti²⁶
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 enogastronomia. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di enogastronomia.	-Les hors-d'oeuvre entre tradition et innovation -Des légumes pour tous les goûts -Comme entrée... des pâtes bien sûr! -Choisissons un mode de cuisson -Recettes françaises et italiennes GRAMMAIRE : -adjectifs et pronoms démonstratifs

Testo di riferimento: **Passion chef et pâtissier**, M. Zanotti, M.-B. Paour, editrice San Marco

Periodo di svolgimento: febbraio-marzo

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

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

UdA 4 : OÙ EST-CE QU'ON VA MANGER?

Competenze in uscita ²⁷	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza ²⁸	Abilità ²⁹	Conoscenze	Contenuti ³⁰
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 enogastronomia.	-Les restaurants et les repas typiques italiens -Les restaurants et les repas typiques français GRAMMAIRE: -article partitif -adverbes de quantité

Testo di riferimento: **Passion chef et pâtissier**, M. Zanotti, M.-B. Paour, editrice San Marco

Periodo di svolgimento: aprile-maggio

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

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

PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE³¹ 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:

- Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

Abilità:

- Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze.
- Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.
- Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.

Conoscenze:

- Terminologia tecnica specifica di settore.
- Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.
- Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.

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:

- Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.

Abilità:

- Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.
- Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali.
- Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste.

Conoscenze:

- Tecniche di ascolto attivo del cliente.
- Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.
- Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici.
- Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.

³¹

Prime, seconde o terze

Insegnamento: LINGUA FRANCESE

Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

UdA 1 : RESTAURANTS ET CHEFS

Competenze in uscita ³²	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza ³³	Abilità ³⁴	Conoscenze	Contenuti ³⁵
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 pasticceria. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di pasticceria.	-La brigade de cuisine -La brigade de pâtisserie -La tenue professionnelle du pâtissier -Présenter les plats: menu et carte GRAMMAIRE: -verbes réguliers au présent -formes négative et interrogative -adjectifs possessifs

Testo di riferimento: **Passion chef et pâtissier**, M. Zanotti, M.-B. Paour, editrice San Marco

Periodo di svolgimento: ottobre-novembre

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

³² 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)

³³ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

³⁴ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

³⁵ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Insegnamento: LINGUA FRANCESE

Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

UdA 2 : EN CUISINE ET A LA PATISSERIE

Competenze in uscita ³⁶	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza ³⁷	Abilità ³⁸	Conoscenze	Contenuti ³⁹
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 pasticceria. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di pasticceria.	-Les locaux et l'équipement de la pâtisserie -Le pâtissier: un chef, mille outils -Le petit matériel de la pâtisserie GRAMMAIRE : -prépositions de lieu -articles contractés -verbes irréguliers au présent -impératif

Testo di riferimento: **Passion chef et pâtissier**, M. Zanotti, M.-B. Paour, editrice San Marco

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

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 3 : LA CERISE SUR LE GATEAU

Competenze in uscita ⁴⁰	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza ⁴¹	Abilità ⁴²	Conoscenze	Contenuti ⁴³
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 pasticceria. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di pasticceria.	-D'autres préparations à base de céréales -Des ingrédients indispensables: les produits amylacés -Un peu de sucre -L'oeuf et ses dérivés -Du lait au produits laitiers -Les autres matières grasses GRAMMAIRE : -adjectifs et pronoms démonstratifs

Testo di riferimento: **Passion chef et pâtissier**, M. Zanotti, M.-B. Paour, editrice San Marco

Periodo di svolgimento: marzo-aprile

Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, LIM, filmati, 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 4 : Prepariamo un evento

(si rimanda al format dell'UDA, consultabile sul sito d'Istituto)

Competenze in uscita ⁴⁴	Competenze intermedia*	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 pasticceria. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di pasticceria.	-La crème de la crème -D'autres préparations à se lécher les babines: meringues, mousses et ganaches -Les pâtes de base pour des produits sucrés et salés -Recettes françaises et italiennes GRAMMAIRE: -article partitif -adverbes de quantité

Testo di riferimento: **Passion chef et pâtissier**, M. Zanotti, M.-B. Paour, editrice San Marco

Periodo di svolgimento: marzo-aprile

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

PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE⁴⁸ 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 edenogastronomiche.

Competenze intermedie:

- Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

Abilità:

- Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze.
- Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguiti ai diversi contesti.
- Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.

Conoscenze:

- Terminologia tecnica specifica di settore.
- Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.
- Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.

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:

- Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.

Abilità:

- Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.
- Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali.
- Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste.

Conoscenze:

- Tecniche di ascolto attivo del cliente.
- Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.
- Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici.
- Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.

Insegnamento: LINGUA FRANCESE**Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO****UdA 1 : RESTAURANT SUR MESURE – LE PERSONNEL**

Competenze in uscita⁴⁹	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza⁵⁰	Abilità⁵¹	Conoscenze	Contenuti⁵²
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 sala. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di sala.	-La brigade de restaurant -La tenue vestimentaire et les qualités du personnel -Le matériel de table -L'équipement du restaurant GRAMMAIRE -Les articles partitifs -Les articles définis et indéfinis -Verbes réguliers et irréguliers à l'indicatif présent

Testo di riferimento: SAVEURS ET SERVICE, OLIVIER-BEAUPART, EDIZIONE 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

⁴⁹ 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)

⁵⁰ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018⁵¹ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida⁵² Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Insegnamento: LINGUA FRANCESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
UdA 2 : LE MENU ET LES SERVICES					
Competenze in uscita⁵³	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza⁵⁴	Abilità⁵⁵	Conoscenze	Contenuti⁵⁶
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 sala. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di sala.	-Le menu -Les différents types de menus -La carte et sa composition -La mise en place -Les différentes formes de services -Servir des entremets : un exemple, les crêpes flambées GRAMMAIRE: -les gallicismes -le passé composé des verbes
Testo di riferimento: SAVEURS ET SERVICE, OLIVIER-BEAUPART, EDIZIONE 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					

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 3 : LA VENTE

Competenze in uscita⁵⁷	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza⁵⁸	Abilità⁵⁹	Conoscenze	Contenuti⁶⁰
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 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.	-L'accueil -L'accueil téléphonique -La prise de congé -Accueillir et vendre -La gestion des plaintes GRAMMAIRE: -les verbes -la formule de courtoisie -l'imparfait et le conditionnel présent
Testo di riferimento: SAVEURS ET SERVICE, OLIVIER-BEAUPART, EDIZIONE 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					

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

Insegnamento: LINGUA FRANCESE**Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO****UdA 4 : Organizzazione di un cocktail con prodotti tipici del territorio****Prepariamo un evento (si rimanda al format dell'UDA, consultabile sul sito d'Istituto)**

Competenze in uscita⁶¹	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza⁶²	Abilità⁶³	Conoscenze	Contenuti⁶⁴
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 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 boissons -Le barman et le matériel du barman -Les verres -Les boissons chaudes -Les boissons fermentées -Les smoothies, les extraits du jus, les cocktails sans alcool -Les cocktails et les apéritifs à base d'alcool
Testo di riferimento: SAVEURS ET SERVICE, OLIVIER-BEAUPART, EDIZIONE 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					

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 2018⁶³ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida⁶⁴ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento