

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

**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.

**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<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.

**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.

**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.

**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**

<b>Competenze in uscita<sup>2</sup></b>	<b>Competenze intermedia*</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 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.*

<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

<b>Insegnamento: LINGUA FRANCESE</b> <b>Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</b>					
<b>UdA 2 :</b> <b>L'HÔTEL</b> <b>RÉSERVER ET CONFIRMER</b>					
<b>Competenze in uscita<sup>6</sup></b>	<b>Competenze intermedia*</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 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: <b>“En voyage”</b> 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					

<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: 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)**

<b>Competenze in uscita<sup>10</sup></b>	<b>Competenze intermedia*</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 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.	<ul style="list-style-type: none"><li>-Imparare ad imparare</li><li>-Comunicare</li><li>-Collaborare e partecipare</li><li>-Agire in modo autonomo e responsabile</li><li>- Acquisire e interpretare l'informazione</li></ul>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.</p>	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	<ul style="list-style-type: none"><li>-Modifier ou annuler une réservation</li><li>-La réclamation</li><li>-La facturation</li><li>-La réception</li><li>-Dialogues et lexique professionnels</li></ul> <p>GRAMMAIRE :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Le futur simple</li><li>-Le conditionnel</li><li>-Les pronoms COD/COI</li></ul>
Testo di riferimento: <b>"EN VOYAGE"</b> 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					

<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 TERZE<sup>14</sup> CUCINA

**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.

**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<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.

**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.

<b>Insegnamento: LINGUA FRANCESE</b> <b>Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</b>					
<b>UdA 1 : RESTAURANTS ET CHEFS</b>					
<b>Competenze in uscita<sup>15</sup></b>	<b>Competenze intermedie*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>16</sup></b>	<b>Abilità<sup>17</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>18</sup></b>
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: <b>Passion chef et pâtissier</b> , 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					

<sup>15</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>16</sup> Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

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

<sup>18</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

<b>Insegnamento: LINGUA FRANCESE</b> <b>Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</b>					
UdA 2 : EN CUISINE					
Competenze in uscita <sup>19</sup>	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza <sup>20</sup>	Abilità <sup>21</sup>	Conoscenze	Contenuti <sup>22</sup>
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: <b>Passion chef et pâtissier</b> , 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					

<sup>19</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>20</sup> Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

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

<sup>22</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento



<b>Insegnamento: LINGUA FRANCESE</b> <b>Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</b>					
<b>Uda 3 : A TABLE</b> <b>PREPARIAMO UN EVENTO (Si rimanda al format dell'UDA, consultabile sul sito d'Istituto)</b>					
<b>Competenze in uscita<sup>23</sup></b>	<b>Competenze intermedia*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>24</sup></b>	<b>Abilità<sup>25</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>26</sup></b>
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: <b>Passion chef et pâtissier</b> , M. Zanotti, M.-B. Paour, editrice San Marco					
Periodo di svolgimento: febbraio-marzo					

<sup>23</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>24</sup> Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

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

<sup>26</sup> 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					
<b>Insegnamento: LINGUA FRANCESE</b>					
<b>Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</b>					
<b>UdA 4 : OÙ EST-CE QU'ON VA MANGER?</b>					
<b>Competenze in uscita<sup>27</sup></b>	<b>Competenze intermedia*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>28</sup></b>	<b>Abilità<sup>29</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>30</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 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: <b>Passion chef et pâtissier</b> , 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					

<sup>27</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>28</sup> Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

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

<sup>30</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

## PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE<sup>31</sup> INDIRIZZO PASTICCERIA

**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.

**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<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.

**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.

<b>Insegnamento: LINGUA FRANCESE</b> <b>Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</b>					
<b>UdA 1 : RESTAURANTS ET CHEFS</b>					
<b>Competenze in uscita<sup>32</sup></b>	<b>Competenze intermedia*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>33</sup></b>	<b>Abilità<sup>34</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>35</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 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: <b>Passion chef et pâtissier</b> , 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					

<sup>32</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>33</sup> Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

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

<sup>35</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

<b>Insegnamento: LINGUA FRANCESE</b> <b>Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</b>					
<b>UdA 2 : EN CUISINE ET A LA PATISSERIE</b>					
<b>Competenze in uscita<sup>36</sup></b>	<b>Competenze intermedia*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>37</sup></b>	<b>Abilità<sup>38</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>39</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 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: <b>Passion chef et pâtissier</b> , 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					

<sup>36</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>37</sup> Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

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

<sup>39</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

<b>Insegnamento: LINGUA FRANCESE</b> <b>Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</b>					
<b>UdA 3 : LA CERISE SUR LE GATEAU</b>					
<b>Competenze in uscita<sup>40</sup></b>	<b>Competenze intermedia*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>41</sup></b>	<b>Abilità<sup>42</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>43</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 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: <b>Passion chef et pâtissier</b> , 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					

<sup>40</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>41</sup> Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

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

<sup>43</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

<b>Insegnamento: LINGUA FRANCESE</b> <b>Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</b>					
<b>UdA 4 : Prepariamo un evento</b> <b>(si rimanda al format dell'UDA, consultabile sul sito d'Istituto)</b>					
<b>Competenze in uscita<sup>44</sup></b>	<b>Competenze intermedia*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>45</sup></b>	<b>Abilità<sup>46</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>47</sup></b>
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: <b>Passion chef et pâtissier</b> , 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					

<sup>44</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>45</sup> Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

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

<sup>47</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

## PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE<sup>48</sup> SALA

**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.

**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<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.

**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**

<b>Competenze in uscita<sup>49</sup></b>	<b>Competenze intermedia*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>50</sup></b>	<b>Abilità<sup>51</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>52</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 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

<sup>49</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>50</sup> Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

<sup>51</sup> Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

<sup>52</sup> 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**

<b>Competenze in uscita<sup>53</sup></b>	<b>Competenze intermedia*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>54</sup></b>	<b>Abilità<sup>55</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>56</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 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

<sup>53</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>54</sup> Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

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

<sup>56</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

<b>Insegnamento: LINGUA FRANCESE</b> <b>Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</b>					
UdA 3 : LA VENTE					
Competenze in uscita <sup>57</sup>	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza <sup>58</sup>	Abilità <sup>59</sup>	Conoscenze	Contenuti <sup>60</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 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					

<sup>57</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>58</sup> Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

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

<sup>60</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

<b>Insegnamento: LINGUA FRANCESE</b> <b>Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</b>					
<b>UdA 4 : Organizzazione di un cocktail con prodotti tipici del territorio</b> <b>Prepariamo un evento (si rimanda al format dell'UDA, consultabile sul sito d'Istituto)</b>					
<b>Competenze in uscita<sup>61</sup></b>	<b>Competenze intermedia*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>62</sup></b>	<b>Abilità<sup>63</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>64</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 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					

<sup>61</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>62</sup> Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

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

<sup>64</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento