

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.

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 <i>falloir</i>

Testo di riferimento: **“OBJECTIF TOURISME”** 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 2018

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

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

Insegnamento: LINGUA FRANCESE

Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

**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: **"OBJECTIF TOURISME"** 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
IL 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 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	-Modifier ou annuler une réservation -La réclamation -La facturation -La réception -Dialogues et lexique professionnels GRAMMAIRE : -Le futur simple -Les pronoms COD/COI

Testo di riferimento: **"OBJECTIF TOURISME"** 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 TERZE¹ 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 : EN CUISINE					
Competenze in uscita ²	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza ³	Abilità ⁴	Conoscenze	Contenuti ⁵
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"> -Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione 	<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>	<p>Testi specifici della micro-lingua dell'ambito professionale di enogastronomia.</p> <p>Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di enogastronomia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -La brigade de cuisine -La tenue professionnelle -L'équipement de la cuisine -Comment écrire et réaliser une recette -Les différentes cuissons GRAMMAIRE: -les articles définis et indéfinis -les verbes au présent de l'indicatif -les adjectifs interrogatifs
Testo di riferimento: Les toqués de la gastronomie , Appignanese-Giorgi-Marini, edizione Cappelli					
Periodo di svolgimento: ottobre-novembre					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, fotocopie, LIM, siti internet					

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

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

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

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

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

Insegnamento: LINGUA FRANCESE					
Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
UdA 2 : À VOS RECETTES!					
Competenze in uscita ⁶	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza ⁷	Abilità ⁸	Conoscenze	Contenuti ⁹
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"> -Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione 	<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>	<p>Testi specifici della micro-lingua dell'ambito professionale di enogastronomia.</p> <p>Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di enogastronomia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Qu'est-ce que la pâtisserie ? -La pâtisserie professionnelle -Comment devenir pâtissier en France -Le matériel en pâtisserie -La crème de la crème -Ganache au chocolat -Les différents types de pâte à tarte -La tarte de Demoiselles Tatin -La Madeleine -La buche de Noël -Le clafoutis <p>GRAMMAIRE : infinitif, impératif, articles partitifs, phrase négative.</p>
Testo di riferimento: Les toqués de la gastronomie , Appignanesi-Giorgi-Marini, edizione Cappelli					
Periodo di svolgimento: dicembre-gennaio					
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 : Produits typiques locaux

PREPARIAMO UN EVENTO (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 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.	-Menu ou carte ? -Les plats d'un menu français -Vous avez choisi ? -Savoir présenter un plat -Demander et donner des explications sur un plat -Savoir présenter un dessert GRAMMAIRE : la formation du féminin et du pluriel ; la comparaison.

Testo di riferimento: **Les toqués de la gastronomie**, Appignanesi-Giorgi-Marini, edizione Cappelli

Periodo di svolgimento: febbraio-marzo

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

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

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

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

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

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

Insegnamento: LINGUA FRANCESE

Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

UdA 4 : OÙ EST-CE QU'ON VA MANGER?

Competenze in uscita¹⁴	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza¹⁵	Abilità¹⁶	Conoscenze	Contenuti¹⁷
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro-lingua dell'ambito professionale di enogastronomia. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di enogastronomia.	-Les différents types de restauration en France -Les restaurants typiques italiens -Les guides gastronomiques GRAMMAIRE: -l'impératif -le partitif -les gallicismes -les expressions de la quantité
Testo di riferimento: Les toqués de la gastronomie , Appignanesi-Giorgi-Marini, edizione Cappelli					
Periodo di svolgimento: aprile-maggio					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): fotocopie, LIM, siti internet					

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

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

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

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

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

PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE¹ 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 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.

Insegnamento: LINGUA FRANCESE					
Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
UdA 1 : LA CUISINE					
Competenze in uscita ²	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza ³	Abilità ⁴	Conoscenze	Contenuti ⁵
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	<ul style="list-style-type: none"> -Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione 	<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>	<p>Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di pasticceria.</p> <p>Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di pasticceria.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -La brigade de cuisine -La tenue professionnelle -L'équipement de la cuisine -Outils indispensables pour le chef pâtissier -Les méthodes de cuisson <p>GRAMMAIRE:</p> <ul style="list-style-type: none"> -les articles définis et indéfinis -les partitifs -les verbes au présent de l'indicatif -les adjectifs interrogatifs -les gallicismes
Testo di riferimento: LE FRANÇAIS DE LA PÂTISSERIE, De Carlo Arcangela, Ed. Hoepli					
Periodo di svolgimento: ottobre-novembre					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, LIM, filmati, siti internet					

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

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

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

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

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

Insegnamento: LINGUA FRANCESE					
Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
UdA 2 : FARINES, PAINS ET PÂTES					
Competenze in uscita ⁶	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza ⁷	Abilità ⁸	Conoscenze	Contenuti ⁹
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	<ul style="list-style-type: none"> -Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione 	<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>	<p>Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di pasticceria.</p> <p>Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di pasticceria.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Farine -Pain -Croissants -Beignets -Crêpes, brioche, pain au lait, gaufres, pancakes et puddings GRAMMAIRE: -l'impératif -les COD, EN/Y -les verbes impersonnels "Il faut/il suffit de" -les expressions de la quantité
Testo di riferimento: LE FRANÇAIS DE LA PÂTISSERIE, De Carlo Arcangela, Ed. Hoepli					
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					

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 : PÂTISSERIE ET BISCUITS

Competenze in uscita¹⁰	Competenze intermedia*[*]	Chiave di cittadinanza¹¹	Abilità¹²	Conoscenze	Contenuti¹³
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di pasticceria. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di pasticceria.	-Pâtisserie classique -Ingrédients de base de la pâtisserie -Pâtes à pâtisserie -Biscuits -Pâte feuilletée GRAMMAIRE: -le féminin -le pluriel -les adjectifs démonstratifs

Testo di riferimento: LE FRANÇAIS DE LA PÂTISSERIE, De Carlo Arcangela, Ed. Hoepli

Periodo di svolgimento: marzo-aprile

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

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

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

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

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

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

Insegnamento: LINGUA FRANCESE

Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

UdA 4 : PREPARIAMO UN EVENTO

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

Competenze in uscita¹⁴	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza¹⁵	Abilità¹⁶	Conoscenze	Contenuti¹⁷
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai 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.	-lexique de la pâtisserie -recettes des gâteaux GRAMMAIRE: -l'impératif -le partitif -les expressions de la quantité

Testo di riferimento: LE FRANÇAIS DE LA PÂTISSERIE, De Carlo Arcangela, Ed. Hoepli

Periodo di svolgimento: marzo-aprile

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

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

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

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

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

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

PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE¹ 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 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 : RESTAURANT SUR MESURE – LE PERSONNEL

Competenze in uscita²	Competenze intermedia*[*]	Chiave di cittadinanza³	Abilità⁴	Conoscenze	Contenuti⁵
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

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

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

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

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

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

Insegnamento: LINGUA FRANCESE

Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

UdA 2 : LE MENU ET LES SERVICES

Competenze in uscita⁶	Competenze intermedia*[*]	Chiave di cittadinanza⁷	Abilità⁸	Conoscenze	Contenuti⁹
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

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 : LA VENDE					
Competenze in uscita ¹⁰	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza ¹¹	Abilità ¹²	Conoscenze	Contenuti ¹³
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: - l'imparfait - 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					

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

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

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

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

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

Insegnamento: LINGUA FRANCESE

Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

UdA 4 : LE MÉTIER DU BARMAN - PREPARIAMO UN EVENTO
(si rimanda al format dell'UDA, consultabile sul sito d'Istituto)

Competenze in uscita¹⁴	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza¹⁵	Abilità¹⁶	Conoscenze	Contenuti¹⁷
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di 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

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

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

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

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

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