

## PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE<sup>1</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:** collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.

**Abilità:**

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

**Conoscenze:**

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

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

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

**Abilità:**

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

**Conoscenze:**

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

**Competenza in uscita n°6<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:** orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.

**Abilità:**

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

**Conoscenze:**

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

**Insegnamento: LINGUA FRANCESE**

**Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**UDA 1: L'ALIMENTATION AU COEUR DE LA SANTÉ**

<b>Competenze in uscita<sup>2</sup></b>	<b>Competenze intermedie*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>3</sup></b>	<b>Abilità<sup>4</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>5</sup></b>
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per- corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare  -Comunicare  -Collaborare e partecipare  -Agire in modo autonomo e responsabile  - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza.  Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza.  Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di sala. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di sala.	-Comment manger équilibré  -Les groupes alimentaires  -La pyramide alimentaire  -Les cuissons diététiques  GRAMMAIRE :  -Les articles partitifs  -Le participe passé

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

Periodo di svolgimento: ottobre-novembre

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

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

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

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

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

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

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

**Insegnamento: LINGUA FRANCESE**

**Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**UDA 2: À CHACUN SON RÉGIME**

<b>Competenze in uscita<sup>6</sup></b>	<b>Competenze intermedie*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>7</sup></b>	<b>Abilità<sup>8</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>9</sup></b>
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per- corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di sala. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di sala.	-Le régime crétois -Le végétarisme et le végétalisme -Le régime macrobiotique -Le crudivorisme (Le foie gras et la poutargue de Sardaigne) (Le Roquefort et le Gorgonzola) GRAMMAIRE : -Superlatif relatif

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

Periodo di svolgimento: dicembre-gennaio

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

<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: LE MONDE DE LA RESTAURATION**

<b>Competenze in uscita<sup>10</sup></b>	<b>Competenze intermedie*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>11</sup></b>	<b>Abilità<sup>12</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>13</sup></b>
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per- corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare  -Comunicare  -Collaborare e partecipare  -Agire in modo autonomo e responsabile  - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di sala.  Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di sala.	-Les formules de la restauration commerciale  -Street-food  -La restauration collective  -La cuisine centrale  -La restauration différée

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

Periodo di svolgimento: febbraio-marzo

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

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

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

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

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

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

**Insegnamento: LINGUA FRANCESE**

**Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**UDA 4: DAL BICCHIERE AL VIGNETO**

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

<b>Competenze in uscita<sup>14</sup></b>	<b>Competenze intermedie*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>15</sup></b>	<b>Abilità<sup>16</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>17</sup></b>
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per- corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare  -Comunicare  -Collaborare e partecipare  -Agire in modo autonomo e responsabile  - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di sala. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di sala.	-Les vins français  -Comment lire l'étiquette  -Les caractéristiques du vin  -Accords mets-vins  -Le choix des vins  -Le Sauternes et le Prosecco

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

Periodo di svolgimento: aprile-maggio

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

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

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

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

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

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

## PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE<sup>1</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:** collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.

**Abilità:**

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

**Conoscenze:**

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

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

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

**Abilità:**

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

**Conoscenze:**

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

**Competenza in uscita n° 6<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:** orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.

**Abilità:**

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

**Conoscenze:**

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



**Insegnamento: LINGUA FRANCESE**

**Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**UDA 1 : GÂTEAUX ET GLAÇAGES**

<b>Competenze in uscita<sup>2</sup></b>	<b>Competenze intermedie*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>3</sup></b>	<b>Abilità<sup>4</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>5</sup></b>
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per- corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare  -Comunicare  -Collaborare e partecipare  -Agire in modo autonomo e responsabile  - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza.  Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza.  Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di pasticceria.  Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di pasticceria.	-Les différentes typologies de sucre  -Gâteaux  -Gâteaux à pâte fouettée  -Gâteaux à pâte crémeuse  -Gâteaux à étages  -Recettes

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

Periodo di svolgimento: ottobre-novembre

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

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

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

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

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

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

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

**Insegnamento: LINGUA FRANCESE**

**Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**UDA 2 : FOURRAGES, GLAÇAGES ET NAPPAGES**

<b>Competenze in uscita<sup>6</sup></b>	<b>Competenze intermedie*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>7</sup></b>	<b>Abilità<sup>8</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>9</sup></b>
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per- corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare  -Comunicare  -Collaborare e partecipare  -Agire in modo autonomo e responsabile  - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di pasticceria. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di pasticceria.	-Différentes typologies de crèmes  -Pâte d'amandes  -Chocolat

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

Periodo di svolgimento: dicembre-gennaio-febbraio

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

**Insegnamento: LINGUA FRANCESE**

**Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

<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

UDA 3 : LE DESSERT					
Competenze in uscita <sup>10</sup>	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza <sup>11</sup>	Abilità <sup>12</sup>	Conoscenze	Contenuti <sup>13</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.	<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>	<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"> <li>-Desserts et pâtisseries (recettes)</li> <li>-Les entremets</li> <li>-Charlotte et Bavaois</li> <li>-Crêpes</li> <li>-Sorbets et glaces</li> <li>-Biscuits, mousses et crèmes</li> <li>-Les fruits (pochés, flambés, coulis, tarte aux fruits)</li> <li>-Mariage mets-gâteaux</li> </ul>
Testo di riferimento: "Le français de la pâtisserie", A. De Carlo, Hoepli Edizioni					
Periodo di svolgimento: marzo-aprile					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, LIM, filmati, siti internet)					

**Insegnamento: LINGUA FRANCESE**

**Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

<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

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

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

Competenze in uscita <sup>14</sup>	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza <sup>15</sup>	Abilità <sup>16</sup>	Conoscenze	Contenuti <sup>17</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 pasticceria. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di pasticceria.	Régimes diététiques alternatifs: -végétarien -végétalien -macrobiotique
Testo di riferimento: "Le français de la pâtisserie", A. De Carlo, Hoepli Edizioni					
Periodo di svolgimento: aprile-maggio					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): fotocopie, LIM, siti internet)					

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

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

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

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

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

## PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE<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:** collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.

**Abilità:**

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

**Conoscenze:**

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

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

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

**Abilità:**

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

**Conoscenze:**

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

**Competenza in uscita n°6<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**: orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.

**Abilità**:

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

**Conoscenze**:

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

**Competenza in uscita n° 8<sup>(1)</sup>**: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

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

**Abilità**:

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

**Conoscenze**:

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

**Competenza in uscita n° 9<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**: applicare tecniche di *Hospitality management* all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.

**Abilità:**

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

**Conoscenze:**

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

**Insegnamento: LINGUA FRANCESE**

**Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

## UDA 1 : LES HÉBERGEMENTS TOURISTIQUES

Competenze in uscita <sup>2</sup>	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza <sup>3</sup>	Abilità <sup>4</sup>	Conoscenze	Contenuti <sup>5</sup>
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per- corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di accoglienza turistica. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di accoglienza turistica.	-L'hôtellerie -Résidences et locations -Les villages touristiques -Les chambres d'hôtes -Les gîtes ruraux -Le camping-caravaning -Les auberges de jeunesse -Les hébergements alternatifs

Testo di riferimento: "Objectif Tourisme", Parodi L., Vallacco M., Juvenilia Edizioni

Periodo di svolgimento: ottobre-novembre

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

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

**Insegnamento: LINGUA FRANCESE**

**Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

<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



## UDA 2: LES TRANSPORTS

Competenze in uscita <sup>6</sup>	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza <sup>7</sup>	Abilità <sup>8</sup>	Conoscenze	Contenuti <sup>9</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.	<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. 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Le transport aérien</li> <li>-Le transport ferroviaire</li> <li>-Le transport routier</li> <li>-Le transport maritime</li> <li>-Les transports urbains</li> </ul>

Testo di riferimento: "Objectif Tourisme", Parodi L., Vallacco M., Juvenilia Edizioni

Periodo di svolgimento: dicembre-gennaio-febbraio

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

**Insegnamento: LINGUA FRANCESE**

**Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

<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

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

<b>Competenze in uscita<sup>10</sup></b>	<b>Competenze intermedie*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>11</sup></b>	<b>Abilità<sup>12</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>13</sup></b>
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai 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.	-Savoir présenter une activité  -Savoir présenter un monument  -Savoir présenter une région: le Piémont et Turin

Testo di riferimento: "Objectif Tourisme", Parodi L., Vallacco M., Juvenilia Edizioni

Periodo di svolgimento: marzo-aprile-maggio

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

<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 QUARTE<sup>1</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:** collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.

**Abilità:**

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

**Conoscenze:**

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

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

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

**Abilità:**

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

**Conoscenze:**

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

**Competenza in uscita n° 6<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:** orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.

**Abilità:**

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

**Conoscenze:**

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

**Insegnamento: LINGUA FRANCESE**

**Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**Titolo dell'UDA 1: LA SANTE DANS L'ASSIETTE**

<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 enogastronomia. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di cucina.	Les éléments nutritifs -les macronutriments: protéines, glucides, lipides, fibres -les micronutriments: vitamines et sels minéraux
Testo di riferimento: Les toqués de la gastronomie, aut. Appignanesi, Giorgi, Marini, ed. Cappelli					
Periodo di svolgimento: ottobre-novembre					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, fotocopie, LIM, siti internet					

**Insegnamento: LINGUA FRANCESE**

**Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

<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

## Titolo dell'UDA 2: ALIMENTATION BIO ET LABELS DE QUALITE

Competenze in uscita <sup>6</sup>	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza <sup>7</sup>	Abilità <sup>8</sup>	Conoscenze	Contenuti <sup>9</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.	<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>	<p>Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di cucina.</p> <p>Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di cucina.</p>	<p>L'agriculture biologique, c'est quoi</p> <p>Comment reconnaitre un produit bio</p> <p>Les signes officiels de l'origine et de la qualité</p>
Testo di riferimento: Les toqués de la gastronomie, aut. Appignanesi, Giorgi, Marini, ed. 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					

**Insegnamento: LINGUA FRANCESE**

**Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

## Titolo dell'UDA 3: LES FROMAGES, LES VIANDES, LES POISSONS

<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

Competenze in uscita <sup>10</sup>	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza <sup>11</sup>	Abilità <sup>12</sup>	Conoscenze	Contenuti <sup>13</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 cucina.  Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di cucina.	Fromages italiens, français  Différentes typologies de viande  Les poissons et leurs valeurs nutritionnelles
Testo di riferimento: Les toqués de la gastronomie, aut. Appignanesi, Giorgi, Marini, ed. Cappelli					
Periodo di svolgimento: DICEMBRE-GENNAIO					
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>Titolo dell'UDA 4: La cucina del rispetto e le nuove tendenze culinarie</b> <b>Si rimanda al format dell'UDA, consultabile sul sito d'Istituto</b>					

<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

Competenze in uscita <sup>14</sup>	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza <sup>15</sup>	Abilità <sup>16</sup>	Conoscenze	Contenuti <sup>17</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 cucina.	Le régime méditerranéen  Régimes dietétiques alternatifs: végétarien, végétalien, fruitarien, macrobiotique
Testo di riferimento: Les toqués de la gastronomie, aut. Appignanesi, Giorgi, Marini, ed. 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					

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

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

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

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

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