

PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE ACCOGLIENZA TURISTICA¹

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.

Abilità:

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

Conoscenze:

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

Competenza in uscita n° 4⁽¹⁾: 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.

Abilità:

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

Conoscenze:

- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
- Concetti di sostenibilità e certificazione.
- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.

- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

¹

Prime, seconde o terze

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.

Abilità:

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

Conoscenze:

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

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

Abilità:

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

Conoscenze:

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

Competenza in uscita n° 9⁽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.

Abilità:

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

Conoscenze:

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

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

Abilità:

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

Conoscenze:

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

Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO****UDA 1: LES PRODUITS TOURISTIQUES ET LES DIFFERENTES FORMES DE TOURISME**

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 percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti, per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze, per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro-lingua dell'ambito professionale di accoglienza turistica. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di accoglienza turistica.	Les produits touristiques et les itinéraires: -culturel-historique -pour familles -gourmand -du vin -sportif et de montagne -de santé -rédaction d'itinéraires pour le Piémont et Turin GRAMMAIRE : révision des années passées.

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

Periodo di svolgimento: trimestre

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

*Si ricorda che tutti i documenti normativi relativi alla riforma sono consultabili sul sito dell'Istituto – home page - alla voce Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale*² Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

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

³ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018⁴ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida⁵ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)

Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

UDA 2: TOURISME EN ACTION

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

Competenze in uscita⁶	Competenze intermedie*	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 e ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro-lingua dell'ambito professionale di accoglienza turistica. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di accoglienza turistica.	-Les itinéraires touristiques en France -Les itinéraires touristiques dans différentes régions italiennes

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

Periodo di svolgimento: pentamestre

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

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

PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE ENOGASTRONOMIA¹

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.

Abilità:

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

Conoscenze:

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

Competenza in uscita n° 4⁽¹⁾: 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.

Abilità:

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

Conoscenze:

- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
- Concetti di sostenibilità e certificazione.
- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.

- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

¹ Prime, seconde o terze

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.

Abilità:

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

Conoscenze:

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

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

Abilità:

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

Conoscenze:

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

Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO****UDA 1: DIS-MOI CE QUE TU MANGES, JE TE DIRAI QUI TU ES**

Competenze in uscita²	Competenze intermedie*	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 e ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro-lingua dell'ambito professionale di accoglienza turistica. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di accoglienza turistica	-La pyramide alimentaire et les groupes alimentaires. -GRAMMAIRE : révision des années passées.

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

Periodo di svolgimento: ottobre-novembre-dicembre

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

*Si ricorda che tutti i documenti normativi relativi alla riforma sono consultabili sul sito dell'Istituto – home page - alla voce Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale*² Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

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

³ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018⁴ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida⁵ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO****UDA 2: LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

Competenze in uscita⁶	Competenze intermedie*	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.	<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 e 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 accoglienza turistica.</p> <p>Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di accoglienza turistica</p>	<ul style="list-style-type: none">-L'hygiène dans la restauration-La contamination des aliments-La conservation des aliments

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

Periodo di svolgimento: gennaio-febbraio

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

Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)

Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

UDA 3: ALIMENTATION ET MALADIES: quand manger rend malade

Competenze in uscita⁶	Competenze intermedie*	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 e ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro-lingua dell'ambito professionale di enogastronomia. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di enogastronomia.	-Les maladies liées à une mauvaise alimentation (obésité, hypercholestérolémie, diabète) -Les troubles du comportement alimentaire (anorexie, boulimie) -La maladie coeliaque

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

Periodo di svolgimento: gennaio-febbraio

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

-
- 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: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)

Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

UDA 4: LA CUISINE NATIONALE ET INTERNATIONALE

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

Competenze in uscita¹⁰	Competenze intermedie*	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 e ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro-lingua dell'ambito professionale di enogastronomia. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di enogastronomia.	-Quelques régions italiennes du point de vue culinaire. -Accord mets-vins. -Quelques plats typiques internationaux.

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

Periodo di svolgimento: marzo-aprile-maggio

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

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 QUINTE PASTICCERIA¹

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.

Abilità:

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

Conoscenze:

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

Competenza in uscita n° 4⁽¹⁾: 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.

Abilità:

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

Conoscenze:

- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
- Concetti di sostenibilità e certificazione.
- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.

- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

¹ Prime, seconde o terze

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.

Abilità:

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

Conoscenze:

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

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

Abilità:

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

Conoscenze:

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

Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO****UDA 1: LA SANTÉ DANS L'ASSIETTE**

Competenze in uscita²	Competenze intermedie*	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 e ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro-lingua dell'ambito professionale di pasticceria. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di pasticceria.	-Les maladies liées à une mauvaise alimentation - L'obésité - L'hypercholestérolémie - Le diabète -Les troubles du comportement alimentaire - L'anorexie mentale - La boulimie nerveuse - Les traitements des troubles du comportement alimentaire

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

Periodo di svolgimento: ottobre-novembre-dicembre

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

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

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

³ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018⁴ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida⁵ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO****UDA 2: LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

Competenze in uscita⁶	Competenze intermedie*	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 e ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro-lingua dell'ambito professionale di pasticceria. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di pasticceria.	-Hygiène des aliments -Maladies les plus communes -Hygiène en cuisine et au laboratoire de pâtisserie -Les risques sanitaires en Pâtisserie -La contamination des aliments et les intoxications alimentaires -La conservation des aliments -La Pasteurisation -La congélation -Les additifs -Les agents levants -La surgélation en pâtisserie - <i>La religieuse et l'éclair</i> GRAMMAIRE : révision des années passées.

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

Periodo di svolgimento: gennaio-febbraio

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

-
- 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: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO****UDA 3: QUALITÉ DES PRODUITS**

Competenze in uscita¹⁰	Competenze intermedie*	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 e ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro-lingua dell'ambito professionale di pasticceria. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di pasticceria.	- L'agriculture biologique : c'est quoi ? - Les labels de qualité et d'origine - Les OGM et les produits biologiques - La traçabilité

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

Periodo di svolgimento: marzo

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

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 2018¹² Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida¹³ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)

Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

UDA 4: LA CUISINE NATIONALE

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

Competenze in uscita¹⁰	Competenze intermedie*	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 e ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro-lingua dell'ambito professionale di pasticceria. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di pasticceria.	-Quelques régions italiennes du point de vue culinaire -Accord mets-vins

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

Periodo di svolgimento: aprile-maggio

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

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 QUINTE SALA/BAR¹

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.

Abilità:

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

Conoscenze:

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

Competenza in uscita n° 4⁽¹⁾: 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.

Abilità:

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

Conoscenze:

- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
- Concetti di sostenibilità e certificazione.
- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.

- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

¹

Prime, seconde o terze

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.

Abilità:

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

Conoscenze:

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

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

Abilità:

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

Conoscenze:

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

Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO****UDA 1: ALIMENTATION ET MALADIES**

Competenze in uscita²	Competenze intermedie*	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 e ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro-lingua dell'ambito professionale di sala/bar. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di sala/bar.	-Les maladies liées à une mauvaise alimentation -Les troubles du comportement alimentaire GRAMMAIRE : révision des années passées.

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

Periodo di svolgimento: ottobre-novembre-dicembre

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

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

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

³ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018⁴ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida⁵ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO****UDA 2: HYGIÈNE ET SÉCURITÉ**

Competenze in uscita¹⁴	Competenze intermedie*	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.	<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 e 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 sala/bar.</p> <p>Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di sala/bar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Les aliments à risque -Les techniques de conservation par la chaleur -Les techniques de conservation par le froid -Les différentes gammes de produits et les emballages (classique et intelligent) -La contamination des aliments et les intoxications alimentaires -L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux

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

Periodo di svolgimento: gennaio-febbraio

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

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 2018¹⁶ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida¹⁷ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO****UDA 3 : QUALITE DES PRODUITS ET SECURITE**

Competenze in uscita⁶	Competenze intermedie*	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 e ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro-lingua dell'ambito professionale di sala/bar. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di sala/bar.	-Les labels de qualité et d'origine -Les OGM -Les produits biologiques -La traçabilité

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

Periodo di svolgimento: febbraio-marzo

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

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 2018⁸ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida⁹ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Insegnamento: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO****UDA 4: ORGANISER UN ÉVÉNEMENT**

Competenze in uscita¹⁰	Competenze intermedie*	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 e ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro-lingua dell'ambito professionale di sala/bar. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di sala/bar.	-Le traiteur : un restaurateur multilatéche -Les banquets -Les buffets

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

Periodo di svolgimento: marzo-aprile

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

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: SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)
Asse culturale: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

UDA 5: ABBINAMENTO CIBO/VINO E/O BEVANDE
(si rimanda al Format UDA d'Istituto)

Competenze in uscita¹⁸	Competenze intermedie*	Chiave di cittadinanza¹⁹	Abilità²⁰	Conoscenze	Contenuti²¹
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti, per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze, per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della micro-lingua dell'ambito professionale di sala/bar. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua di sala/bar.	-Quelques régions italiennes du point de vue culinaire -Accord mets-vins

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

Periodo di svolgimento: aprile-maggio

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

¹⁸ 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)

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

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

²¹ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento