

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

**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.

### **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<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.

### **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.

---

<sup>1</sup>

Prime, seconde o terze

**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.

**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<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.

**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<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.

**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<sup>(1)</sup>**: 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: LES PRODUITS TOURISTIQUES ET LES DIFFERENTES FORMES DE TOURISME**

<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 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*<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: 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)**

<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 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

<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

## PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE ENOGASTRONOMIA<sup>1</sup>

**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.

### **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<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.

### **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.

---

<sup>1</sup>

Prime, seconde o terze



**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.

**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<sup>(1)</sup>**: 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: DIS-MOI CE QUE TU MANGES, JE TE DIRAI QUI TU ES**

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

<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 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"><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 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"><li>-L'hygiène dans la restauration</li><li>-La contamination des aliments</li><li>-La conservation des aliments</li></ul>

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**

<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 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

- 
- <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: 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)**

<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 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

<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 QUINTE PASTICCERIA<sup>1</sup>

**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.

### 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<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.

### 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.

---

<sup>1</sup>

Prime, seconde o terze



**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.

**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<sup>(1)</sup>**: 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**

<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 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"> <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>	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.	<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>-Les maladies liées à une mauvaise alimentation</li> <li>- L'obésité</li> <li>- L'hypercholestérolémie</li> <li>- Le diabète</li> <li>-Les troubles du comportement alimentaire</li> <li>- L'anorexie mentale</li> <li>- La boulimie nerveuse</li> <li>- Les traitements des troubles du comportement alimentaire</li> </ul>

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

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

<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 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

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

<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 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

<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: 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)**

<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 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

<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

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/BAR<sup>1</sup>

**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.

### **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<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.

### **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.

---

<sup>1</sup>

Prime, seconde o terze

**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.

**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<sup>(1)</sup>**: 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**

<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 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

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

<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 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"> <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 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"> <li>-Les aliments à risque</li> <li>-Les techniques de conservation par la chaleur</li> <li>-Les techniques de conservation par le froid</li> <li>-Les différentes gammes de produits et les emballages (classique et intelligent)</li> <li>-La contamination des aliments et les intoxications alimentaires</li> <li>-L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux</li> </ul>

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

<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

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

<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 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

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

<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 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 multilatéral  -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

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

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

<b>Competenze in uscita<sup>18</sup></b>	<b>Competenze intermedie*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>19</sup></b>	<b>Abilità<sup>20</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>21</sup></b>
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti, per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze, per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza.  Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico 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

<sup>18</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>19</sup> Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

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

<sup>21</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento