



## **“GIOVANNI GIOLITTI”**

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: [tois04200n@istruzione.it](mailto:tois04200n@istruzione.it) pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)

[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

### **PIANO di LAVORO del DIPARTIMENTO di Francese**

**(Insegnamento di Area di Indirizzo)**

Classe                  Prima                  Seconda

Classe                  Terza                  Quarta                  **X** Quinta

**Enogastronomia:** esperto della gastronomia del gusto e del benessere

**X Servizi di sala e Vendita:** esperto di Mixology e Sommellerie

**Accoglienza turistica:** esperto del settore turistico – ricettivo del territorio

### **COMPETENZE CORRELATE**

*trasversali rispetto a quelle dell'Area di indirizzo*

## **1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE**

*si fa riferimento al documento europeo 'Raccomandazione' del 22 maggio 2018 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento.*

### **Competenza Chiave 2 Competenza multilinguistica**

**Descrizione:** Tale competenza definisce la capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. In linea di massima essa condivide le abilità principali con la competenza alfabetica: si basa sulla capacità di comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, comprensione scritta, espressione orale, espressione scritta) in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali a seconda dei desideri o delle esigenze individuali. Le competenze linguistiche comprendono una dimensione storica e competenze multiculturali. Tale competenza si basa sulla capacità di mediare tra diverse lingue e mezzi di comunicazione, come indicato nel Quadro Comune Europeo di Riferimento. Secondo le circostanze, essa può comprendere il mantenimento e l'ulteriore sviluppo delle competenze relative alla lingua madre, nonché l'acquisizione della lingua ufficiale o delle lingue ufficiali di un paese.

*Conoscenze, abilità e atteggiamenti essenziali legati a tale competenza.*

Questa competenza richiede la conoscenza del vocabolario e della grammatica funzionale di lingue diverse e la consapevolezza dei principali tipi di interazione verbale e dei registri linguistici.

Le abilità essenziali per questa competenza consistono nella capacità di comprendere messaggi orali, di iniziare, sostenere, concludere conversazioni e di leggere, comprendere e redigere testi, a livelli diversi di padronanza in diverse lingue a seconda delle esigenze individuali. Le persone dovrebbero saper usare gli strumenti in modo opportuno e imparare le lingue in modo formale, non formale e informale tutta la vita.

Un atteggiamento positivo comporta l'apprezzamento della diversità culturale nonché l'interesse e la curiosità per lingue diverse e per la comunicazione interculturale. Essa presuppone anche rispetto per il profilo linguistico individuale di ogni persona, compresi sia il rispetto per la lingua materna di chi appartiene a minoranze e/o proviene da un contesto migratorio che la valorizzazione della lingua ufficiale o delle lingue ufficiali di un paese come quadro comune di interazione.

### **Competenza Chiave n. 5: Competenza personale, sociale e di capacità di imparare ad imparare**

**Descrizione:** La competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.

## **2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE**

Si fa riferimento all'allegato B delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento.

Per le classi del BIENNIO riportare la descrizione corrispondente al livello QNQ 2; per le classi TERZE al livello QNQ 3; per le classi QUARTE al livello QNQ 3/4.

**Competenza di Area Generale n. 4 “Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro”.**

**Descrizione:** Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.

**Competenza di Area Generale n. 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”.**

**Descrizione:** Utilizzare la lingua straniera, nell’ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni utilizzando un registro adeguato.

Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.

## COMPETENZE DI INDIRIZZO

*si fa riferimento all'Allegato C delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento*

NB: nell'individuazione delle competenze, gli insegnamenti coinvolti nella seconda prova fanno riferimento ai documenti ministeriali "QdR" (Quadri di riferimento) che contengono i nuclei tematici oggetto della seconda prova stessa (<https://www.miur.gov.it/-/esami-di-stato-del-secondo-ciclo-di-istruzione-a-s-2018-2019-d-m-769-del-26-novembre-2018>)

<b>COMPETENZA di INDIRIZZO n. 6</b>			
<b>Descrizione della competenza in uscita: “Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche”</b>			
<b>Competenza INTERMEDIA</b> relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	<b>Abilità</b> Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	<b>Conoscenze</b> Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	<b>Contenuti</b>
(vedere Allegato C delle Linee Guida)  Livello QNQ: 4  Descrizione: Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.	Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.  Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori.	Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.	<b>Unité 7 Rendez-vous au café</b>  Apprendre les secrets du barman – Se rafraîchir avec une boisson sans alcool- Se revigorer avec une boisson chaude- Réveiller l'appétit- Après un bon repas- Envie de cocktails- Valorisation d'un produit local et traditionnel : la bière artisanale  Le café littéraires de Paris- Les cafés historiques italiens-  <b>Unité 8 Bien-être et qualité</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>Les légumes : j'adore- Manger un peu de tout c'est</li> </ul>

			<p>bien manger – La pyramide alimentaire- le bien-être en cinq couleurs- Nourriture, culture et religion- es certifications de qualité des produits français - Les labels alimentaires italiens- Mise en pratique : A chacun son régime.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Unité 9 Nutrition et sécurité alimentaire-</b>  Stage en gîte rural- On ne veut pas d'aliments avariés !  Les stratégies pour conserver : les méthodes physiques- Attention intoxication ! Sécurité alimentaire : HACCP- Manger prudemment : les allergies- Manger différemment : les intolérances –  Projet d'accueil pour les enfants allergiques en France- Menus spéciaux à l'école italienne  Mise en pratique : conseiller les clients avec des régimes alimentaires spécifiques </li> </ul>
--	--	--	--

## COMPETENZA di INDIRIZZO n. 7

**Descrizione della competenza in uscita: “Progettare anche con tecnologie digitali eventi gastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio e le tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la produzione del Made in Italy”**

Competenza <b>INTERMEDIA</b> relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione	<b>Abilità</b> Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	<b>Conoscenze</b> Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	<b>Contenuti</b>
(vedere Allegato C delle Linee Guida)  Livello QNQ: 4  <b>Descrizione:</b> Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.	Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all’identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.	Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi.	<b>UDA 10 Les métiers du secteur</b>  Le métier de mes rêves – Comment se présenter au futur employeur – Rédiger un CV – Ouvrir son propre restaurant- le marketing de la restauration- Mise en pratique : affronter un entretien d’embauche et parler d’une activité professionnelle.  <b>Le Routes du terroir :</b>  Au Nord-Ouest de la France- En Outre-Mer- Autour des continents.

## ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

(per esempio: Uda, compiti di realtà, progetti, indagini, uscite didattiche, laboratori...)

1. Visite didattiche come da delibera dei Consigli di classe.
2. UDA: come da delibera dei Consigli di classe.

**ABILITÀ MINIME E SAPERI MINIMI** necessari per l'ammissione all'esame di Stato secondo ciclo:

- Conoscenza delle strutture linguistiche e morfosintattiche di base dell'anno scolastico di riferimento;
- conoscenza degli aspetti comunicativi, socio-linguistici della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori per poter interagire su argomenti familiari inerenti alla sfera personale, sociale, lo studio ed il lavoro utilizzando anche strategie compensative;
- conoscenza delle strategie per la comprensione del senso generale di testi e messaggi semplici scritti, orali e multimediali riferiti ad esperienze personali e qualche semplice nozione di micro-lingua dell'ambito del settore enogastronomico;
- conoscenza degli aspetti socio-culturali della lingua francese e dei paesi in cui essa è parlata;
- produzione di brevi testi orali e scritti (anche in formato digitale) semplici e coerenti per esprimere opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi di carattere personale di attualità e di lavoro;
- conoscenza e utilizzo del lessico e delle espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e interagire con il cliente;
- capacità di cogliere, in una conversazione o in una discussione, i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.

### Argomenti essenziali

- Saper utilizzare il sistema verbale completo (*présent de l'indicatif, passé composé, impératif, imparfait, plus-que-parfait, futur simple et antérieur, conditionnel présent et passé, forme passive, l'expression de l'hypothèse*);
- Saper utilizzare il sistema degli aggettivi e dei pronomi (*démonstratifs, possessifs, personnels, relatifs simples et composés, indéfinis*);
- Saper descrivere la carta dei *desserts*.
- Saper trattare le lamentele e i reclami del cliente.
- Saper effettuare le operazioni di pagamento.
- Saper consigliare il vino ad un cliente conoscendo le diverse fasi della degustazione, gli abbinamenti e i vini più importanti.
- Saper comprendere, riassumere ed esporre oralmente dei semplici dialoghi concernenti il settore professionale di riferimento;
- Saper descrivere i diversi tipi di servizio e le diverse formule di pasto (brunch, happy hour, apericena, etc...).
- Saper prenotare un banchetto
- Saper presentare la Sicilia, la Sardegna, le Sud-est e le sud-ouest de la France dal punto di vista geografico, economico, enogastronomico, conoscendo nel dettaglio piatti tipici e vini in abbinamento.

## **METODOLOGIA**

Gli studenti saranno informati del piano di lavoro, delle finalità dell'insegnamento e del suo significato all'inizio e durante tutto l'anno scolastico; saranno altresì resi noti i criteri di valutazione.

La metodologia si avvarrà delle seguenti modalità/tecniche di interventi:

Brainstorming, lezione dialogata, Cooperative Learning, simulazione di situazioni professionali, peer to peer, flipped classroom.

## **MATERIALI**

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

LIM, TV touchscreen, video in lingua, siti professionali dedicati, riviste professionali on line, libro di testo, fotocopie.

## **LIBRI ADOTTATI:**

Marina Zanotti - Marie-Blanche Paour, *Passion Maître et Sommelier* ed. San Marco.

Vietri G., *Fiches de grammaire*, EDISCO Editrice, Torino quarta edizione, vol. unico, pp. 496 + Risorse Online + Ebook.

## **VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

La tipologia delle verifiche comprenderà:

- Esposizioni orali su contenuti quotidiani, simulazione di situazioni di vita reale.
- Test grammaticali e sintattici.
- Produzioni scritte relative all'ambito della cucina e dell'enogastronomia e della sala.

Il numero complessivo delle verifiche sarà di almeno 2 orali e 2 scritte nel primo trimestre e almeno 3 verifiche orali e 3 verifiche scritte nel pentamestre.

La valutazione intermedia e finale dell'a. s. terrà conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche ed esplorazioni individuali e di gruppo, del raggiungimento di competenze di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo.

La referente di dipartimento