



“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 pec: tois04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogiolitti.edu.it

a.s. 2021/2022

PIANO di LAVORO del DIPARTIMENTO di Francese

(Insegnamento di Area di Indirizzo)

Classe Prima Seconda

Classe Terza X Quarta Quinta

Enogastronomia: esperto della gastronomia del gusto e del benessere

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 n 1 Competenza Alfabetica Funzionale

Descrizione: La competenza alfabetica funzionale indica la capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo.

Il suo sviluppo costituisce la base per l'apprendimento successivo e l'ulteriore interazione linguistica. A seconda del contesto, la competenza alfabetica funzionale può essere sviluppata in lingua madre, nella lingua dell'istruzione scolastica e/o nella lingua ufficiale di un paese o di una regione.

Conoscenze, abilità e atteggiamenti essenziali legati a tale competenza

Tale competenza comprende la conoscenza della lettura e della scrittura e una buona comprensione delle informazioni scritte e quindi presuppone la conoscenza del vocabolario, della grammatica funzionale e delle funzioni del linguaggio. Ciò comporta la conoscenza dei principali tipi di interazione verbale, di una serie di testi letterarie non letterari, delle caratteristiche principali di diversi stili e registri di lingua

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. 4: Competenza Digitale

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

Competenza Chiave n. 6 Competenza in materia di cittadinanza

Competenza Chiave n. 8 Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

La competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società di una serie di modi e di contesti.

Conoscenze, abilità e atteggiamenti essenziali legati a tale competenza

Questa competenza richiede la conoscenza delle culture e delle espressioni locali, nazionali, regionali, europee e mondiali, comprese le loro lingue, il loro patrimonio espressivo e le loro tradizioni e dei prodotti culturali, oltre alla comprensione di come tali espressioni possono influenzarsi a vicenda e avere effetti sulle idee dei singoli individui. Essa include la comprensione dei diversi modi di comunicazione di idee (arte, design, musica, riti, architettura). Presuppone la consapevolezza dell'identità personale e del patrimonio culturale all'interno di un mondo caratterizzato da diversità culturale.

Le relative abilità includono la capacità di esprimere e interpretare idee figurative ed astratte, esperienze ed emozioni con empatia. Comprendono anche la capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale e commerciale mediante le arti e altre forme culturali e la capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente sia collettivamente.

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 1 “Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali”

Descrizione: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore.

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.

Competenza di Area Generale n 7 “Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche in riferimento alle strategie espressive”

Competenza di Area Generale n, 8 “Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento”

COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 1

Descrizione della competenza in uscita: “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 ”

Competenza INTERMEDIA
progettazione

Abilità
Individuare le abilità tra quelle riportate
nell'Allegato C delle Linee guida

Conoscenze
Individuare le conoscenze tra quelle riportate
nell'Allegato C delle Linee guida

Contenuti

<p>(vedere Allegato C delle Linee Guida)</p> <p>Livello QNQ: 3/4</p> <p>Descrizione: Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali e innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.</p>	<p>Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.</p>	<p>Strumenti di pubblicità e comunicazione. Tecniche di rilevazione della customer satisfaction. Tecniche per la gestione dei reclami. Risorse enogastronomiche/culturali territoriali nazionali e internazionali.</p>	<p>Le strutture grammaticali di base: Tempi verbali (présent, passé composé, imparfait, futur, conditionnel, plus-que-parfait, expression de l'hypothèse) Il sistema dei pronomi: pronoms personnels sujets, COD, COI, pronoms relatifs, démonstratifs, possessifs et indéfinis. Il sistema degli aggettivi: possessifs, démonstratifs et indéfinis.</p>
--	---	--	---

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>)

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 4

Descrizione della competenza in uscita: “Predisporre prodotti, servizi e menu 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 ”

Competenza INTERMEDIA relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Contenuti
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3/4 Descrizione: collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un’offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.	Principi di eco-turismo ed elementi di eco- gastronomia. Gli stili alimentari e le diete moderne.	Commander et commenter, inviter et répondre à une invitation, le menu, la liste, quelques recettes à base de viande, poisson, légumes, et un dessert; introduction aux régimes alimentaires. Faire face aux réclamations des clients.

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 6

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”

Competenza INTERMEDIA relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Contenuti
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3/4 Descrizione: Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti	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.	Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.	La cuisine en salle, “qu’est-ce qui ne va pas?” Mots en action: au service du client; Tendances finger food; l’apéritif dînatoire en Italie; prendre un pot en France.

professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.	Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori.		
COMPETENZA di INDIRIZZO n. 5 Descrizione della competenza in uscita: “Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative”			
Competenza INTERMEDIA relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Contenuti
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3/4 Descrizione: Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.	Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.	Les recettes de la tradition boulangère française et italienne. Crème brûlée, crêpes suzettes. L’apéritif et ses amuses-bouches

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 INTERMEDIA relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Contenuti
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3/4 Descrizione: 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.	Charles Baudelaire: des “vers de vin”; Les salons des vigneron indépendant, une grande manifestation vinicole: Vinitaly. Les grandes prestations de la restauration.

ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

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

- 1. Visite didattiche come da delibera consigli di classe.**
- 2. UDA: "I COCKTAILS"** nuove tendenze Mocktail e Smoothies.

ABILITÀ MINIME E SAPERI MINIMI richiesti nell'arco dell'a.s. 2021/2022 necessari per l'ammissione alla classe successiva:

- 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

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.

Il Dipartimento

- allega griglie di Dipartimento coerenti con quelle d'Istituto

Torino, 10/10/2021

Il Coordinatore di Dipartimento

Prof.ssa Marina Zanotti