



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"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](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 ☐ 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**

#### **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**

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

**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:** Riconoscere le somiglianze e le differenze tra la cultura nazionale e le altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazioni adeguati anche con culture diverse

**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, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi scritti e orali, per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi, per interagire in situazioni semplici, di routine e anche più generali, partecipare a conversazioni.

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 .

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

## COMPETENZE DI INDIRIZZO

*sifa 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>)

### COMPETENZA di INDIRIZZO n. 4 ....

**Descrizione della competenza in uscita: "Predisporre prodotti, servizi, 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"**

<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>
<p>(vedere Allegato C delle Linee Guida)</p> <p style="text-align: center;"><b>Livello QNQ: 3</b></p> <p>Descrizione: "Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera procedure di base per la predisposizione di prodotti, servizi, menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati"</p>	<p>Applicare criteri di selezione della materie prime e allestimento di servizi e menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta</p>	<p>Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime , prodotti, servizi e certificazioni, stagionalità ed eco sostenibilità.</p>	<p><b>UDA 1 Restaurants et chefs</b> Le lexique de la cuisine et de la pâtisserie : la brigade de cuisine et de pâtisserie . La cuisine : les locaux et l'équipement de la cuisine, les outils employés en cuisine. La pâtisserie : les locaux et l'équipement de la pâtisserie, le matériel de pâtisserie . Le menu et la carte d'un restaurant. Bistrot et pâtisseries. Trattorias et Pizzeria.</p> <p><b>UDA 2 En cuisine e à la pâtisserie</b> Visite dans une cuisine étoilée Les locaux et les équipements de la cuisine . Chaque outil à sa place. A chaque chef son outil. Les locaux et l'équipement de la pâtisserie.</p>

			<p>Le pâtissier : un chef, mille outils  Le petit matériel de la pâtisserie.  Les normes européennes de sécurité alimentaire : l'HACCP  Esthétique et innovation : la nouvelle cuisine française  Qualité et tradition : la cuisine italienne  Au Centre de l'Italie</p> <p><b>UDA 3 A table</b>  Les hors d'œuvres : entre tradition et innovation  Les légumes pour tous les goûts, les céréales et les pâtes  Les modes de cuisson.  La souveraineté alimentaire .</p>
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### 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 ”**

<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)	Applicare correttamente Tecniche di	Principali tecniche di comunicazione	<b>Le strutture grammaticali di</b>

<p>Livello QNQ: 3</p> <p>Descrizione: “Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti in contesti strutturati con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato”</p>	<p>comunicazione in contesti professionali .</p> <p>Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione .</p>	<p>scritta verbale e digitale in lingua straniera .</p> <p>Tecniche di ascolto attivo del cliente</p>	<p><b>base:</b></p> <p>Tempi verbali: présent , passé composé, imparfait, futur présent, l’hypothèse, la forme passive</p> <p>Il sistema dei pronomi : pronoms personnels COD, COI, pronoms relatifs, démonstratifs, possessifs.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>COMPETENZA di INDIRIZZO n. 7....</b>			
<b>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”</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>
<p>(vedere Allegato C delle Linee Guida)</p> <p>Livello QNQ:3</p> <p>Descrizione: “Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti”</p>	<p>Partecipare alla realizzazione di eventi o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali</p>	<p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico</p>	<p>Les produits et les spécialités du territoire</p> <p>Les itinéraires gastronomiques au Nord, au Centre et au Sud de l’Italie.</p> <p>La nouvelle cuisine et la cuisine traditionnelle</p>

## **ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO**

**UdA:** ci si atterrà a quanto stabilito dai diversi Consigli di classe.

Visite didattiche secondo quanto deliberato dai diversi Consigli di classe.

## **ABILITA' MINIME E SAPERI MINIMI**

### **Nuclei fondanti – Obiettivi minimi**

- Conoscenza delle strutture linguistiche e morfosintattiche di base;
- conoscenza degli aspetti comunicativi, socio-linguistici della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori per poter interagire su argomenti familiari inerenti la 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 all'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 di base (*présent de l'indicatif, passé composé, impératif, imparfait, futur simple et antérieur, conditionnel présent et passé, gallicismes*);
- saper utilizzare il sistema degli aggettivi e dei pronomi (*démonstratifs, possessifs, personnels, relatif simples*);
- saper comprendere, riassumere ed esporre oralmente dei semplici dialoghi concernenti il settore professionale di riferimento;
- saper presentare la brigata di cucina, e di pasticceria, la divisa di cucina e pasticceria, alcuni tipi di ristorazione (*brasseries, bistrots, patisseries, trattoria et pizzerias*);
- saper descrivere i diversi locali della cucina e della pasticceria, gli utensili e le attrezzature che vi si trovano;
- saper presentare le caratteristiche principali della *Nouvelle cuisine* e della cucina tradizionale italiana;
- saper indicare le differenze tra una *carte* e un *menu*, analizzarli e presentarne gli elementi costitutivi;

- saper presentare tutte le regioni italiane ad eccezione della Sicilia e della Sardegna dal punto di vista geografico, economico, enogastronomico, conoscendo nel dettaglio piatti tipici per poterli presentare alla clientela.

## 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

**Libri di testo adottati:** Zanotti M. – Paour M. B., *Passion Tourisme*, ed. San Marco;

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

## MATERIALI

A supporto del lavoro, si utilizzeranno: TV Touch Screen, video in lingua, siti professionali dedicati, riviste professionali on line , libro di testo.

## VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche comprenderà:

Esposizioni orali su contenuti professionali, simulazione di situazioni di lavoro, realizzazione di prodotti di promozione del territorio ( menu, carte di ristorante , brochure etc..)

1. Test grammaticali e sintattici
2. Produzioni scritte relative all'ambito della cucina e dell'enogastronomia .

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

- allega griglie di Dipartimento coerenti con quelle di istituto

La referente di dipartimento