



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

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

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

Competenza Chiave n. 7 : Competenza imprenditoriale

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

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.

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. 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 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 diversi stili comunicativi e valori.	Terminologia tecnica, specifica del settore in lingua straniera	Le strutture grammaticali di base: Tempi verbali: présent , passé composé, imparfait, futur, conditionnel présent et passé, le plus que parfait ,, la forme passive , l'hypothèse Il sistema dei pronomi : pronoms personnels COD, COI, pronoms relatifs simples et composés, démonstratifs, possessifs.

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 in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menu all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo Descrizione: “Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamento del proprio operato ”	Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale 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 .	Gli stili alimentari e le diete moderne Principi di ecoturismo ed elementi di eco-gastronomia.. Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi.	UDA 4 Omnivore ou Végétarien ? Una aliment précieux : le poisson Les plats à base de viande et de poisson. Les sauces, les herbes aromatiques. Les fromages français et italiens. Les itinéraires gastronomiques dans les Iles Italiennes. . UDA 5 La cerise sur le gâteau Les produits amylacés, le sucre, l’œuf et ses dérivés, du lait au produits laitiers. Une préparation ancienne : le chocolat. Les fruits Les pâtisseries françaises, le forno à l’italienne. Au Sud-Est de la France UDA 6 Du salé et du sucré Les crèmes, les mousses, les ganaches. Les pâtes de base . Les glaces Le mouvement Slow Sugar Itinéraires au Sud-Ouest de la France

ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

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

Uda: si rinvia a quanto deliberato in sede dei diversi Consigli di classe.

Visite didattiche sulla base di quanto proposto dai vari 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 e composés*);
- saper comprendere, riassumere ed esporre oralmente dei semplici dialoghi concernenti il settore professionale di riferimento;
- saper presentare gli antipasti, le verdure e i diversi tipi di tagli
- saper presentare le zuppe, i piatti a base di pasta e di cereali
- saper parlare dell'apericena italiana e dell'aperitivo francese;
- saper presentare i diversi tipi di pesce, preparazione, conservazione, metodi di cottura;
- saper descrivere i piatti a base di pesce francesi e italiani;
- saper presentare i diversi tipi di carne, la loro preparazione conservazione metodi di cottura;
- saper illustrare le salse che accompagnano la carne, il pesce, le erbe aromatiche, le spezie e il loro utilizzo in cucina
- saper presentare le salse tipiche francese e quelle italiane
- saper presentare i formaggi francesi più conosciuti ed i formaggi italiani
- saper presentare i dessert e la loro composizione: i diversi tipi di pasta e di crema di base
- saper presentare le isole italiana(Sicilia e Sardegna) dal punto di vista geografico, turistico ed enogastronomico)
- saper presentare le regioni francesi del Sud Est e Sud Ouest dal punto di visto geografico, turistico ed enogastronomico.

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 Chef et Patissier* 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..)
Test grammaticali e sintattici
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 d'Istituto.

La Referente di Dipartimento.

