

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.

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 i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti, 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.

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>)

Per ogni competenza di Indirizzo da inserire nella presente programmazione, riportare:

- la descrizione della competenza in uscita

- il livello QNQ (per le classi del Biennio: livello QNQ 2; per le classi Terze: livello QNQ 3; per le classi Quarte: livello QNQ 3/4)

- la descrizione della competenza intermedia, relativa all'anno a cui la progettazione si riferisce.

Duplicare la tabella per il numero di competenze di area di Indirizzo che sono state concordate nella riunione dei coordinatori di dipartimento.

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 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 tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili bisogni nel rispetto della sua cultura Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori	Terminologia tecnica specifica del settore, anche in lingua straniera.	Révision: grammaticale et syntaxique. les adjectifs et pronoms possessifs, les pronoms démonstratifs, les pronoms complément direct et indirect, l'indicatif présent, le passé composé, l'imparfait indicatif, le futur, le conditionnel présent, l'accord du passé composé, les gallicismes. Le comparatif, le superlatif. Le plus-que-parfait, l'impératif. Le subjonctif. Le participe présent, l'adjectif verbal, le gérondif, le futur dans le passé. Exprimer l'hypothèse, la forme passive, les relations de temps, de cause, la conséquence, le but, les verbes

			impersonnels, l'emploi du subjonctif, les verbes d'opinion, de volonté, de crainte, de souhait, l'adjectif verbal, le participe présent, le gérondif.
--	--	--	---

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 Descrizione: "Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy" in contesti professionali noi affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.	Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.	Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi Cenni di principi e metodi dell'ecosostenibilità applicati ai servizi turistici.	Destination bien-être Tourisme solidaire , Voyageurs d'affaire, Promouvoir: Le post, Les transports et ses nouvelles tendances, le message publicitaire, les formes alternatives d'hébergements. Révision de différents types de tourisme et leur promotion Travailler dans le tourisme Je veux travailler dans un hôtel La recherche d'un emploi. E contrat de travail. La candidature L'entretien d'embauche. Savoir communiquer avec le client Les exigences du client. Faire face aux plaintes Communication écrite : La réclamation. Le règlement

			<p>Destinations : Présenter Les Différents Lieux du Tourisme, Présenter Villes Musées, Monuments, Décrire un Itinéraire Touristique et Oenogastronomique.</p> <p>Le Nord de la France: la Bretagne, la Normandie L'Alsace.</p> <p>Le Centre de la France: les Pays de la Loire, la Bourgogne.</p> <p>Le Sud de la France : La Provence.</p> <p>Révision des régions italiennes :l'Emilie Romagne, La Campanie, La Sicile, Les Pouilles.</p> <p>●UDA: definitiva in sede di Consiglio di Classe</p> <p>P.C.T.O Activités concernant l'expérience de stage. Présentation de lieux, régions, tradition suivant l'optique spécifique de la réception</p>
--	--	--	---

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.

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

Nuclei fondanti – Obiettivi minimi

Abilità

- Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse (correlata alla competenza G4).
- 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 microlingua dell'ambito professionale di appartenenza (correlata alla competenza G5).
- Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni (correlata alla competenza G5).
- Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza (correlata alla competenza G5).
- Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza (correlata alla competenza G5).
- 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 (correlata alla competenza I6).
- Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori (correlata alla competenza I6).

- 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 (correlata alla competenza I7).

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, gérondif, subjonctif, 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 esprimere l'ipotesi e le relazioni logico temporali (expressions du temps, de la cause, de la conséquence, du but).
- Saper redigere un itinerario turistico.
- Saper presentare le risorse turistiche di un luogo (città, mare, montagna).
- Saper redigere una mail / lettera di prenotazione, modifica della prenotazione / conferma / annullamento.
- Saper presentare le regioni italiane e alcune regioni francesi dal punto di vista geografico, storico, artistico ed enogastronomico.
- Saper condurre una conversazione telefonica inerente la prenotazione.
- Saper descrivere le diverse tipologie di strutture ricettive.

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

MATERIALI

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

Lim, video in lingua, siti professionali dedicati, riviste professionali on line , libro di testo

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

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.

Si allegano griglie di Dipartimento coerenti con quelle d'Istituto

La referente di dipartimento