



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](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 ☒ 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. 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
<p>(vedere Allegato C delle Linee Guida)</p> <p style="text-align: center;">Livello QNQ: 4</p> <p>Descrizione: “Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>	<p>Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.</p> <p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p>	<p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</p>	<p><b>Révision des structures grammaticales syntaxiques de la langue :</b></p> <p>Le système des verbes ( présent, passé composé, imparfait, futur, conditionnel, plus qua parfait)</p> <p>L’hypothèse la forme passive, l’expression de la cause, du but, de la conséquence.</p> <p>Le système des pronoms ( possessifs, démonstratifs, relatifs, COD, COI)</p> <p><b>Module 7 "Du blanc ou du rouge?</b></p> <p>Le vin, une richesse culturelle</p> <p>Un art sensoriel : la dégustation.</p> <p>A chaque vin son identité !</p> <p>Catègories officielles et carte des vins</p>

			<p>Les Objectifs 2030- Globals Goals 2030 "</p> <p><b>Module 8: "Bien-être et qualité"</b>  Les légumes ,j’adore.  Manger un peu de tout c’est bien manger.  La pyramide alimentaire  Vivre mieux et plus longtemps : le régime crétois.  Nourriture et religion  Les certifications de qualités des produits français  Les labels alimentaires italiens.  Itinéraires gastronomiques dans le Nord-Ouest de la France.</p>
--	--	--	--

#### 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”**

<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:4</p> <p>Descrizione: “Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<p>Attuare l’informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell’ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p>	<p>Tecniche, metodi e tempi per l’organizzazione logistica di catering/eventi.</p>	<p><b>Module 9: "Santé et sécurité alimentaire"</b>  Stage en gîte rural  On ne veut pas d’aliments altérés !  Les stratégies pour conserver les aliments : les méthodes physiques.  Attention intoxication !  Manger prudemment les allergies  Manger différemment : les intolérances  Itinéraires gastronomiques en Outre-Mer</p> <p><b>Module 10: "Chercher un emploi dans le monde de la restauration"</b>  Au service du client :_ la restauration commerciale.  Les restaurants bio : un concept tendance.  Plateaux repas.  Comment se présenter au futur employeur ?  Le CV Europass  Les produits et les spécialités autour des continents .</p>
--	---	--	---

## ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

**Uda definita dal Consiglio di classe**

**Visita al Vittoriale**

**Teatro in lingua Francese**

**ABILITA' MINIMEE SAPERI MINIMI richiesti nell'arco dell'a.s.**

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

- Conoscenza delle strutture linguistiche e morfosintattiche;
- 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 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 testi orali e scritti (anche in formato digitale) per esprimere opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi di carattere personale di attualità e di lavoro;
- conoscenza e utilizzo del lessico e delle espressioni per 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(*présent de l'indicatif, passé composé, impératif, imparfait, futur simple et antérieur, conditionnel présent et passé, gallicismes*) , la frase ipotetica.
- saper utilizzare il sistema degli aggettivi e dei pronomi (*démonstratifs, possessifs, personnels, relatif simples* );
- saper comprendere, riassumere ed esporre oralmente dei dialoghi e dei testi concernenti il settore professionale di riferimento;
- 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 narrare la filosofia di un piatto, la nascita delle materie prime sino al suo impiattamento;
- saper formulare *menu*, analizzarli e presentarne gli elementi costitutivi;
- riconoscere la classificazione dei vini italiana e francese;
- saper proporre prodotti tipici e specialità gastronomiche italiane e francesi;

- proporre e redigere dei menu nel rispetto del credo religioso e delle intolleranze alimentari;
- conoscere i metodi di conservazione degli alimenti;
- Sostenere un colloquio di lavoro.
- Saper illustrare la cucina dei diversi paesi del mondo

## **TEMI INTERDISCIPLINARI**

**Thème de littérature du XIXème et XXème siècle :** Le Romantisme, Le Symbolisme, la poésie de la guerre, le théâtre de l'absurde.

Les Institutions Européennes

## **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
- problem solving
- attività individuali
- jeux de role
- Flipped classroom
- didattica laboratoriale al fine di sviluppare le quattro abilità linguistiche fondamentali: lettura, ascolto, scrittura e parlato.

## **MATERIALI**

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

Lim, Touch screen TV, 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 di Istituto

La Referente di Dipartimento