



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)

**a.s. 2021/2022**

**PIANO di LAVORO del DIPARTIMENTO di Francese**

**(Insegnamento di Area di Indirizzo)**

Classe ☒ Prima X\_\_ 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 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 letterari e 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**

*(Indicazioni per la compilazione: riportare il numero e la descrizione delle competenze di Area Generale che, per qualche aspetto, supportano e/o beneficiano dell'acquisizione delle competenze proprie degli insegnamenti del Dipartimento)*

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 personali in ambito familiare, scolastico e sociale.

**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:** Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.

**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 i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni

**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*

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. 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
(vedere Allegato C delle Linee Guida)  <b>Livello QNQ: 2</b>  Descrizione: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento	Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.	Le strutture grammaticali di base: Tempi verbali: présent, passé composé, imparfait, futur, gallicismi. Il sistema dei pronomi : pronoms personnels sujets, COD, COI, pronoms relatifs, démonstratifs, possessifs. Il sistema degli aggettivi: possessifs, démonstratifs. Il sistema del genere e del numero: da maschile a femminile, da singolare a plurale.

**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 ”**

<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)  Livello QNQ: 2  Descrizione:  <b>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</b>	Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza	Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.	Vivre la ville, visiter une ville. Uda: Happy hour per la nostra salute: quelques recettes à base de viande, poisson, légumes, et un dessert.

**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 ”**

<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) Livello QNQ: 2 Descrizione: Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.	Uda: Happy hour per la nostra salute Lettura e acquisizione del lessico di base della merceologia in relazione all'arte bianca
--	---	---	---

#### 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) Livello QNQ: 2 Descrizione: Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.	Presentarsi in modo professionale Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture	Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera. Il rapporto tra alimentazione, cultura e società	On vend ou on garde: permettre, défendre, obliger, décrire. Tout le monde s'amuse, le monde des ados: décrire une tenue, écrire un message.

#### 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: 2  Descrizione:  Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.	Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.	Elementi di enogastronomia locale,regionale e nazionale	On fait le ménage, à propos de logement: exprimer l'intérêt. Meilleurs vœux, en vacances: l'hôtel.Tous en forme,accidents et catastrophes:raconter au passé



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

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

### **Uda “ Happy hour per la nostra salute”**

#### **1. Visite didattiche come da delibera consigli di classe**

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

- 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 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 di base (*présent de l'indicatif, passé composé, impératif, imparfait, gallicismes*);
- saper utilizzare il sistema degli aggettivi e dei pronomi (*démonstratifs, possessifs, personnels, relatifs simples et composés*);
- saper comprendere, riassumere ed esporre oralmente dei semplici dialoghi concernenti il settore professionale di riferimento;
- saper presentare se stessi, altre persone, altre nazionalità, alcuni tipi di ristorazione (*brasseries e bistrots*);
- saper descrivere il proprio appartamento, il quartiere, le preferenze, la famiglia;
- saper presentare una o più ricette; un albergo e un ristorante nelle linee essenziali;
- saper indicare le differenze tra una *carte* e un *menu*, analizzarli e presentarne gli elementi costitutivi.

## **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, 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, realizzazione di un menu.

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 almeno 3 verifiche orali e almeno 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, \_\_/\_\_/\_\_

Il Coordinatore di Dipartimento