

IPSSEOA PERTINI BRINDISI

a.s. 2019-2020

DIPARTIMENTO DI LINGUA FRANCESE

ASSE DEI LINGUAGGI

PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE

Il decreto legislativo n.61/2017 descrive il profilo in uscita del Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Enogastronomia e ospitalità alberghiera**" che possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Lo stesso decreto stabilisce le competenze in uscita declinate per abilità e conoscenze, alcune riferibili agli assi culturali e alle discipline di studio, altre considerate assolutamente trasversali.

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA trasversali ai quattro assi culturali	
Biennio /Triennio	
Costruzione del sé	Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro e di studio.
	Progettare: formulare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.
	Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali); rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti.
	Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

Relazioni con gli altri	Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole le responsabilità. Positiva interazione con la realtà naturale e sociale.
	Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.
	Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze e incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.
	Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni

La programmazione viene strutturata come segue:

BIENNIO

COMPETENZE D'INDIRIZZO	COMPETENZE LINGUISTICHE
<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper interagire in modo essenziale ma appropriato nelle situazioni più frequenti della vita quotidiana. • Saper comprendere e rispondere a questionari scritti e orali su semplici brani descrittivi e narrativi (comprensione e produzione), comprendere ascoltando e leggendo brevi messaggi, compilare griglie e semplici schede, completare e creare brevi dialoghi e messaggi scritti e orali su traccia. • Comprendere e saper usare in modo comprensibile nella comunicazione le funzioni linguistiche presentate ed il lessico ad esse pertinente, anche operando con modelli linguistici standard.
CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ortografia e punteggiatura 	<ul style="list-style-type: none"> • Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse quotidiano, sociale o d'attualità (produzione orale) • Comprendere i punti essenziali di messaggi chiari di breve estensione scritti ed orali su argomenti di interesse quotidiano, sociale o d'attualità. (comp. scritta ed orale)

- Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali su argomenti inerenti alla sfera personale, sociale o l'attualità
- Lessico e fraseologia idiomatica inerenti ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità
- Tecniche d'uso dei dizionari
- Caratteristiche delle diverse tipologie di testi scritti semplici quali lettere informali, brevi descrizioni e semplici narrazioni.
- Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua.

- Produrre testi brevi , semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, sociale o d'attualità appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche (produzione scritta)
- Descrivere in maniera semplice persone, esperienze, impressioni ed eventi relativi alla sfera personale, familiare o sociale. (prod. scritta ed orale)
- Utilizzare il dizionario bilingue.
- Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana,
- Descrivere esperienze e narrare avvenimenti
- Cogliere gli aspetti socio-culturali delle varietà linguistiche

L'organizzazione del lavoro annuale per la I classe sarà articolato in UDA disciplinari:

CLASSE PRIMA: 2 ore settimanali

Libro di testo : Contacts Pro – S. Capelli, F.Gallon – R. Marty, G. Robein – HACHETTE

U.D. ACCOGLIENZA LINGUA FRANCESE	
Denominazione	"So, ma non so di sapere"
Prodotti	Glossario di termini francesi entrati nell'uso della lingua italiana Costruire una mappa con le conoscenze già acquisite riguardanti la Francia.
Competenze mirate Comuni/cittadinanza	Competenza multilinguistica Competenza personale, sociale Imparare ad imparare Collaborare e partecipare
Abilità	Conoscenze
Saper distinguere l'appartenenza linguistica e culturale di un termine.	Lessico. Utilizzo del dizionario.
Utenti destinatari	Alunni di primo anno
Prerequisiti	Bagaglio lessicale e culturale.
Fase di applicazione	Inizio anno scolastico
Tempi	Tre ore
Metodologia	Divisione della classe in gruppi di tre alunni.

U.D. ACCOGLIENZA LINGUA FRANCESE

Risorse umane <ul style="list-style-type: none">• interne• esterne	Docente disciplinare
Strumenti	Scheda fornita dal docente Dizionario della lingua italiana
Valutazione	La valutazione delle competenze verterà sul processo e sul prodotto. Si valuteranno i seguenti indicatori: correttezza e completezza, precisione. *Trattandosi di un'attività impostata sotto forma di gioco è previsto un gruppo vincitore ed un premio finale: vince il gruppo che scrive più termini e correttamente. Il premio è rappresentato da un bonus per una giustificazione aggiuntiva nel primo quadrimestre..

COMPETENZA

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

Saper interagire in modo essenziale ma appropriato nelle situazioni più frequenti della vita quotidiana.

Unità DI APPRENDIMENTO	Conoscenze		Abilità /Savoir.....	tempi
<p>0</p> <p><i>Bonjour!</i></p>	<p>Structures grammaticales</p> <p>Les articles définis, indéfinis, Les pronoms personnels sujets Le présent indicatif des verbes auxiliaires être et avoir Le pluriel</p>	<p>Lexique</p> <p>L'alphabet Les jours de la semaine Les objets et les meubles de la classe. Les nombres de 0 à 19</p>	<p>Objectifs communicatifs</p> <p>Saluer et prendre congé Se présenter Épeler S'informer sur un objet</p>	<p>8 h</p> <p>Septembre Octobre</p>
<p>1</p> <p><i>Comment ça va?</i></p>	<p>Structures grammaticales</p> <p>Le présent indicatif des verbes du 1^{er} groupe et des verbes s'appeler et aller Le féminin (1) L'interrogation L'adjectif interrogatif <u>quel</u> La forme négative Les articles contractés</p>	<p>Lexique:</p> <p>Les moments de la journée Les mois de l'année Compter de 20 à 69 Les pays et les nationalités Les matières scolaires Les lieux du lycée</p>	<p>Objectifs communicatifs</p> <p>Demander et donner des nouvelles Demander et dire la date Présenter quelqu'un: dire - le nom - la nationalité - l'âge Parler de son emploi du temps et de ses matières préférées Parler des moyen de transport</p>	<p>12 h</p> <p>Octobre Novembre</p>
<p>Fiche métier</p>	<p>Hôtellerie: Réceptionniste</p>			

2 Il est comment?	Structures grammaticales Le féminin (2) Le féminin (2) Les adjectifs possessifs C'est, ce sont Le verbe faire au présent indicatif	Lexique Le physique Le caractère La famille Les professions	Objectifs communicatifs Décrire une personne Demander et dire la profession Ajouter une idée, opposer deux idées	12 h Décembre Janvier
Fiche métier	Tourisme: Conseiller en séjours en Office de tourisme			
Unité de rattrapage (Unità di recupero)	Révision des sujets et des fonctions communicatives déjà étudiées. Activités de consolidation. Activités en ligne.			4 h Février
3 Une journée idéale	Structures grammaticales Les verbes pronominaux Le prés. Des verbes préférer, se lever, lire, écrire, pouvoir et vouloir Les pronoms personnels toniques Le pronom sujet on La forme négative la fréquence	Lexique: Les actions quotidiennes Les loisirs Les sports Les sorties et les lieux de sortie	Objectifs communicatifs Demander / Dire l'heure Situer dans le temps Exprimer ses goûts et ses préférences Demander et donner une adresse mail Demander et donner une explication, se justifier	12 h Février Mars
Fiche métier	Tourisme: Animateur de loisirs			
....4 Ça a l'air bon!	Structures grammaticales Les articles partitifs L'impératif Le pronom COD Les adverbes de quantité Les adjectifs démonstratifs Le prés. des verbes manger, boire, mettre attendre, prendre.	Lexique: Les magasins d'alimentation et les aliments Au self et à la cafétéria Les quantités Les nombres de 70 à 1000	Objectifs communicatifs Commander et échanger au self ou à la cafétéria Demander et donner son avis sur un plat Expliquer une recette	12 h Avril Mai
Fiche métier	Hôtellerie: Chef cuisinier			

CLASSE SECONDA: 2 ore settimanali

Libro di testo : C'est chez nous! Compact F.Gallon – C. Himber - HACHETTE

Unité de rattrapage (Unità di recupero)	Révision des sujets et des fonctions communicatives déjà étudiées. Activités de consolidation. Activités en ligne.		Bilan Contrôle écrit et oral	6 h septembre
COMPETENZA Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.				
Unità	Conoscenze		Abilità /Savoir.....	tempi
1 <i>Chez moi</i>	Structures grammaticales Le futur proche Le présent des verbes en –ir Le verbe partir L'impératif Les pronoms COD Les prépositions devant les noms de villes et de pays	Lexique Les logements Les nombres ordinaux Les pièces, les meubles et les objets de la maison, la localisation Le code de la rue.	Objectifs communicatifs Demander / Dire son adresse Décrire son logement Localiser dans l'espace Demander / Indiquer un chemin Donner des instructions	10 h Octobre
....2 <i>En forme!</i> Civilisation: La restauration en France: où manger? Et en Italie	Structures grammaticales L'article partitif La traduction de «molto» Les adverbes de quantité Le présent des verbes boire, vendre et prendre Devoir / Il faut Les pronoms personnels COI Le pronom en	Lexique : Les magasins et les aliments Les quantités Le corps Les problèmes de santé	Objectifs communicatifs Faire des courses, des achats Parler de la quantité Parler de la santé Faire des recommandations, donner des conseils.	10 h Novembre Décembre

3 <i>Au programme</i>	Structures grammaticales Le présent des verbes pouvoir, vouloir et savoir, croire et voir Le passé composé Le choix de l'auxiliaire Les pronoms relatifs qui et que.	Lexique : Les sorties et les lieux de sortie Au téléphone Les états d'âme.	Objectifs communicatifs Proposer, accepter ou refuser une proposition Fixer un rendez-vous Communiquer au téléphone Exprimer sa colère, reprocher S'excuser Calmer/ consoler quelqu'un.	10 h Décembre Janvier
Unité de rattrapage (Unità di recupero)	Révision des sujets et des fonctions communicatives déjà étudiées. Activités de consolidation. Activités en ligne.		Bilan Contrôle écrit et oral	4 h Février
COMPETENZA				
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi				
4 <i>Hier et aujourd'hui</i>	Structures grammaticales Les particularités des verbes en –yer, -eler, -eter Le présent du verbe mettre Le présent continu Le passé récent L'imparfait Les emplois du passé composé et de l'imparfait.	Lexique : Les vêtements et les accessoires Les motifs Les matières Les mots du passé Les étapes pour marquer un récit, une succession d'événements.	Objectifs communicatifs Communiquer dans un magasin vêtements Demander / Donner son opinion sur un vêtement Évoquer des souvenirs Situer dans le passé.	12 h Février Mars
COMPETENZA				
Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.				
5 <i>Bonnes vacances!</i>	Structures grammaticales Les adjectifs à deux formes La place des adjectifs Le comparatif Les particularités des verbes en –cer et –ger Le présent des verbes connaître et savoir.	Lexique : Les mots du futur Quelques sentiments Le temps Les saisons Les points cardinaux La description d'un objet Les accessoires de voyage.	Objectifs communicatifs Parler de ses projets Parler du temps qu'il fait Décrire un objet.	12 h Avril Mai

TRIENNIO

COMPETENZE D'INDIRIZZO	COMPETENZE LINGUISTICHE
<ul style="list-style-type: none">• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.• Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.• Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete• Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.• Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione, locali, nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative• Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	<ul style="list-style-type: none">• Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B 1 (QCER)• Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

• CONOSCENZE	ABILITÀ
<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto o agli interlocutori.</p> <p>Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali.</p> <p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro.</p> <p>Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.</p>	<p>Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro.</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali.</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro.</p> <p>Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere concetti della vita quotidiana, , narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p> <p>Utilizzare i dizionari bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.</p>

L'organizzazione del lavoro annuale sarà articolato come da schema seguente:

CLASSE TERZA **Settore Enogastronomia** : 3 ore settimanali

Libro di testo : Passion Restauration, Zanotti – Paour Editrice San Marco

COMPETENZA	Unità	Conoscenze	Abilità /Savoir.....	tempi
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	1 La France	La France physique, politique et économique	Présenter à l’oral et par écrit la France dans tous ses aspects avec cohérence et cohésion Lire une carte géographique	Septembre
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi	2 Le restaurant	La brigade de cuisine. La tenue professionnelle. Brasseries et bistros. Trattorias et pizzerias. Les produits typiques du Nord de l’Italie.	Présenter la brigade de cuisine et les rôles du personnel Faire des comparaisons entre des locaux typiques français et italiens. Présenter les spécialités typiques d’une région.	Octobre Novembre
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	3 «Paris»	Paris: capitale de la France et capitale mondiale du tourisme. Où manger à Paris? Où manger dans ta ville?	Présenter une ville et ses produits typiques Réaliser des fiches sur les aspects les plus importants d’une ville. Présenter des restaurants typiques parisiens/de ta ville.	Décembre
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi	4 «En cuisine»	Visite en cuisine. Les locaux et l’équipement de la cuisine. À chaque chef son outil. Les méthodes de cuisson. La nouvelle cuisine. La cuisine traditionnelle italienne.	Décrire l’organisation de la cuisine et l’emploi des outils et accessoires Reconnaître et présenter les différentes méthodes de cuisson Comparer la nouvelle cuisine et la cuisine traditionnelle.	Janvier Février

		Les produits typiques du Centre de l'Italie.	Présenter les spécialités typiques d'une région.	
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	5 «Qu'est-ce qu'on mange?»	Le menu et la carte. Les habitudes alimentaires des Français et des italiens. Les spécialités gastronomiques les plus célèbres du Sud de l'Italie.	Connaître la différence entre carte et menu. Présenter un menu. Faires des comparaisons entre les habitudes alimentaires françaises et italiennes, Proposer les spécialités gastronomiques d'une région spécifique.	Mars Avril Mai

CLASSE QUARTA **Settore Enogastronomia** : 3 ore settimanali

Libro di testo : Passion Restauration, Zanotti – Paour Editrice San Marco

COMPETENZA	Unità	Conoscenze	Abilità /Savoir.....	tempi
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	1 Pour commencer le repas	Les hors-d'œuvres. Les légumes. Les potages. Les pâtes. L'apéritif et «l'apericena».	Compléter des recettes. Apprendre à reconnaître et à utiliser les légumes en cuisine. Apprendre à réaliser les potages. Expliquer la réalisation de recettes de pâtes différentes. Présenter les différents types d'apéritifs et organiser un buffet d'apéritif.	Septembre Octobre
	2 Poisson ou viande	Le poisson. Conservation, préparation et cuisson du poisson. La viande. La préparation de la viande. Les herbes aromatiques et les épices. Les sauces.	Classer les sauces. Savoir parler de la viande, du poisson et de leurs accompagnements	Novembre
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,	3 La Provence	La Provence: géographie, logements, lieux à visiter. Itinéraires œno-gastronomiques.	Présenter une région et ses produits typiques. Présenter un itinéraire œno-gastronomique	Décembre
	4 Les fromages et les desserts	Au restaurant: fromage ou dessert? Plateau de fromages. Les desserts. La crème de la crème: pâtes et crèmes de base. Les appellations françaises et italiennes. Les fromages de ta région.	Origine et techniques de production des fromages. Présenter les appellations officielles. Définir une fiche des fromages français et italiens Présenter les fromages et les desserts.	Janvier Février

ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	5 Du blanc ou du rouge?	Le vin. Le service du vin et les mariages. La classification et la carte des vins. Les régions viticoles françaises et italiennes	Savoir présenter un vin et l'insérer dans un menu.	Mars Avril
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	6 La Bretagne	La Bretagne géographie, logements, lieux à visiter. Itinéraires œno-gastronomiques.	Présenter une région et ses produits typiques Présenter un itinéraire œno-gastronomique	Mai

CLASSE QUINTA **Settore Enogastronomia** : 3 ore settimanali

Libro di testo : Passion Restauration, Zanotti – Paour Editrice San Marco

COMPETENZA	Unità	Conoscenze	Abilità /Savoir.....	tempi
Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	1 Bien-être et qualité	Que veut dire bien manger? La pyramide alimentaire. Le régime crétois. Les cinq couleurs du bien-être. Nourriture et religion. Les certifications de qualité en France et en Italie. Les spécialités gastronomiques du Nord-Ouest de la France.	Évaluer sa propre alimentation quotidienne Comprendre et analyser un texte écrit sur un sujet spécifique. Utiliser un lexique adapté Parler des caractéristiques d'un régime alimentaire Faire des recherches sur des produits de qualité Proposer les spécialités gastronomiques typiques d'une région.	Septembre Octobre
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	2 «La Normandie»	Géographie, logements, lieux à visiter. Itinéraires œno-gastronomiques.	Présenter oralement et par écrit les attraits touristiques d'une région. Rechercher et organiser des informations. Présenter un itinéraire œno-gastronomique	Novembre
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	3 Santé et sécurité alimentaire	Conserver les aliments Les méthodes physiques pour la conservation des aliments. Les intoxications HACCP. Les allergies et les intolérances. La cantine de l'école en France et en Italie. Les spécialités gastronomiques du Nord-Est de la France.	Comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions posées oralement ou par écrit. Rédiger des textes simples et cohérents sur les sujets analysés. Distinguer les principes de la méthode HACCP Reconnaître les techniques correctes de conservation des aliments Faire des comparaisons entre les habitudes françaises et italiennes.	Décembre Janvier

			Proposer les spécialités gastronomiques typiques d'une région spécifique.	
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	4 L'Alsace	L'Alsace: géographie, logements, lieux à visiter. Itinéraires œno-gastronomiques.	Présenter oralement et par écrit les attraits touristiques d'une région. Rechercher et organiser des informations. Présenter un itinéraire œno-gastronomique	Février
Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	5 Chercher un emploi dans le monde de la restauration.	La restauration commerciale. Les restaurants bio. Plateaux repas. La candidature Le CV La convention de stage en France et en Italie	Concevoir un concept de restauration rapide Parler de ses projets professionnels Proposer un concept de restauration à thème. Exprimer son avis sur le travail dans la restauration sociale Répondre à une offre de travail Rédiger son CV	Mars Avril Mai

CLASSE TERZA **Settore Sala e Vendita** : 3 ore settimanali Libro di testo : Passion Salle et bar, Zanotti – Paour Editrice San Marco

COMPETENZA	Unità	Conoscenze	Abilità /Savoir.....	tempi
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	1 La France	La France physique, politique et économique	Présenter à l’oral et par écrit la France dans tous ses aspects avec cohérence et cohésion Lire une carte géographique	Septembre
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi	2 Le restaurant et la salle	La brigade de salle. La tenue professionnelle Le comportement en salle Maître d’hôtel, histoire d’une profession. À la découverte de la restauration française et de la tradition italienne. Escapades gourmandes et viticoles au Nord d’Italie	Décrire l’organisation de la brigade et donner son avis à propos des différents rôles. Décrire sa tenue professionnelle Comparer la tradition française et italienne Proposer les spécialités gastronomiques et viticoles d’une région spécifique	Octobre Novembre
	3 À table!	Le mobilier et l’équipement de la salle Les outils pour le service La mise en place et les couverts spéciaux Prendre la réservation Les restos design à Paris Escapades gourmandes et viticoles au Centre de l’Italie	Présenter tous les objets de la table Décrire le mobilier, l’équipement d’un restaurant et les outils pour un bon service Créer et jouer des dialogues entre le réceptionniste et le client. Proposer les spécialités gastronomiques et viticoles d’une région spécifique	Décembre Janvier
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	4 «Paris»	Paris: capitale de la France et capitale mondiale du tourisme. Où manger à Paris? Où manger dans ta ville?	Présenter une ville et ses produits typiques Réaliser des fiches sur les aspects les plus importants d’une ville. Présenter des restaurants typiques parisiens/de ta ville.	Février
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di	5	Carte ou menu? Décrire un plat. Les pâtes et les céréales.	Connaître la différence entre carte et menu. Présenter un menu.	

<p>comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>«Puis-je prendre la commande?»</p>	<p>Le poisson, les crustacés et les mollusques. La viande Les légumes Les assaisonnements Les habitudes alimentaires en France et en Italie Escapades gourmandes et viticoles au Sud d'Italie</p>	<p>Faires des comparaisons entre les habitudes alimentaires françaises et italiennes, Proposer les spécialités gastronomiques et viticoles d'une région spécifique</p>	<p>Mars Avril Mai</p>
--	---------------------------------------	--	---	---------------------------------

CLASSE QUARTA **Settore Sala e Vendita:** 3 ore settimanali

Libro di testo : Passion Salle et Bar, Zanotti – Paour Editrice San Marco

COMPETENZA	Unità	Conoscenze	Abilità /Savoir.....	tempi
<p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	1	Le plateau des fromages. La carte des desserts. Les fruits. Le client a toujours raison. Présenter l'addition. Les crêpes à la française. Les glaces à l'italienne	Définir les différents types de fromages et de desserts. Proposer des desserts et faire face aux réclamations.	Septembre Octobre
	2	Un bon verre de vin	Le vin un patrimoine culturel. Un vin d'exception: le Champagne. La classification des vins. Le sommelier. L'art de servir le vin. Déguster et marier les vins. Le salon des vignerons Indépendants. Vinitaly. Les vins des Pouilles	Justifier l'accord vins-mets. Décrire les règles du débouchage, les phases de la décantation et de la dégustation. Classer les vins français/des Pouilles. Présenter les phases de l'élaboration et du service du Champagne Conseiller un vin et faire face aux imprévus. Savoir vendre un vin.
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	3	La Champagne: géographie, logements, lieux à visiter. Itinéraires œno-gastronomiques.	Présenter une région et ses produits typiques. Présenter un itinéraire œno-gastronomique	Décembre
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p>	4	Les grandes prestations de la restauration. La salle de banquet Buffet à volonté. Tendance finger food. L'apéritif	Organiser un banquet et un happy hour. Décrire un buffet. Présenter les différents types de service.	Janvier Février
	5	La classification des boissons. Les apéritifs.	Classer les boissons. Définir les apéritifs.	

	Le bar	Les digestifs. Les cocktails La bière. Les cafés.	Décrire les phases de l'élaboration des cocktails et leur présentation Présenter l'origine des Cafés italiens et Français. Prendre la commande des boissons et du petit déjeuner.	Mars Avril
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	6 La Bretagne	La Bretagne géographie, logements, lieux à visiter. Itinéraires œno-gastronomiques.	Présenter une région et ses produits typiques Présenter un itinéraire œno-gastronomique	Mai

CLASSE QUINTA **Settore Sala e Vendita** : 3 ore settimanali

Libro di testo : Passion Salle et bar, Zanotti – Paour Editrice San Marco

COMPETENZA	Unità	Conoscenze	Abilità /Savoir.....	tempi
Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	1 Bien-être et qualité	Manger et être en forme Le modèle de la pyramide alimentaire. Couleurs et saveurs. Nourriture, culture et religion. Les différents régimes alimentaires Les produits d'excellence en France et en Italie Escapades gourmandes et viticoles au Nord- Ouest de la France.	Évaluer sa propre alimentation quotidienne Comprendre et analyser un texte écrit sur un sujet spécifique. Utiliser un lexique adapté Parler des caractéristiques d'un régime alimentaire Faire des recherches sur des produits de qualité Proposer les spécialités gastronomiques et viticoles d'une région spécifique	Septembre Octobre
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	2 La Normandie	Géographie, logements, lieux à visiter. Itinéraires œno-gastronomiques.	Présenter oralement et par écrit les attraits touristiques d'une région. Rechercher et organiser des informations. Présenter un itinéraire œno-gastronomique	Novembre
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	3 Vers une alimentation saine et sûre	La conservation des aliments Les techniques de conservation Éviter les intoxications Sécurité alimentaire: HACCP. Les allergies et les intolérances. La cantine de l'école en France et en Italie. Les spécialités gastronomiques du Nord-Est de la France.	Comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions posées oralement ou par écrit. Rédiger des textes simples et cohérents sur les sujets analysés. Distinguer les principes de la méthode HACCP Reconnaître les techniques correctes de conservation des aliments Faire des comparaisons entre les habitudes françaises et italiennes.	Décembre janvier

			Proposer les spécialités gastronomiques typiques d'une région spécifique.	
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	4 L'Alsace	L'Alsace: géographie, logements, lieux à visiter. Itinéraires œno-gastronomiques.	Présenter oralement et par écrit les attraits touristiques d'une région. Rechercher et organiser des informations. Présenter un itinéraire œno-gastronomique	Février
Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	5 Chercher un emploi dans le monde de la restauration.	La restauration commerciale. Les restaurants bio. Plateaux repas. La candidature Le CV La convention de stage en France et en Italie	Concevoir un concept de restauration rapide Parler de ses projets professionnels Proposer un concept de restauration à thème. Exprimer son avis sur le travail dans la restauration sociale Répondre à une offre de travail Rédiger son CV	Mars Avril Mai

COMPETENZA	Unità	Conoscenze	Abilità /Savoir.....	tempi
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	1 La France	La France physique, politique et économique	Présenter à l'oral et par écrit la France dans tous ses aspects avec cohérence et cohésion Lire une carte géographique	Septembre Octobre
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	2 Les outils de la communication	Le téléphone La télécopie ou fax La lettre Le courrier électronique internet	Distinguer les différentes façons de communiquer et le registre qui est propre à chaque type de message Structurer une lettre, un fax ou une mél. Utiliser les quatre compétences requises par CECR	Octobre Novembre
	3 Les transports	Le transport aérien: aéroports de France entre vols de lignes et compagnies à bas coût. Les transports ferroviaires: la SNCF à la reconquête des voyageurs! Les transports routiers: transport routier et tourisme. Les transports maritimes	Connaître les caractéristiques des transports aériens et les principaux aéroports français, des transports ferroviaires, des transports routiers des transports maritimes Donner des renseignements sur les horaires et les conditions de transport	Décembre Janvier
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	4 L'hebergement La communication à l'hôtel	Quel hôtel choisir? La présentation d'hôtels La communication à l'hôtel: Demander des informations, des conditions / Répondre à des demandes de conditions Réserver à l'hôtel Confirmer une réservation Modifier/Annuler une réservation.	Lire et comprendre différents types de documents (dépliants, catalogues, guides) Savoir présenter une structure Réaliser des documents publicitaires (des brochures). Réutiliser les informations contenues dans ces documents pour proposer un hôtel. Utiliser la langue de la correspondance touristique pour réserver, confirmer, annuler une réservation écrite et verbale.	Février Mars

		<p>Accueillir les clients Au service des clients/Régler des problèmes Faire régler et fidéliser les clients</p>	<p>Savoir accueillir les clients Rendre des services aux clients pendant leur séjour Renseigner les clients sur des activités extérieures à l'hôtel Prendre congé des clients en leur présentant la facture.</p>	
<p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p>	<p>5</p> <p>«Paris»</p>	<p>Paris en 48 heures. Paris napoléonien Paris des artistes La ville moderne</p>	<p>Réaliser des fiches sur les aspects les plus importants d'une ville. Présenter une ville à l'oral et par écrit. Organiser les informations pour rédiger un itinéraire en ville</p>	<p>Avril Mai</p>

CLASSE QUARTA **Accoglienza Turistica** : 3 ore settimanali Libro di testo : Nouveau Voyages et Parcours, A:Paci, CLITT

COMPETENZA	Unità	Conoscenze	Abilità /Savoir.....	tempi
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	1 La communication à l'hôtel	Demander des informations, des conditions/répondre à des demandes de conditions Réserver à l'hôtel Modifier/annuler une réservation Accueillir les clients Au service des clients/Régler des problèmes Faire régler et fidéliser les clients	Donner des indications opératives. Déclarer sa disponibilité. Suggérer Sélectionner des informations Distinguer l'essentiel de l'accessoire.	Septembre
	2 La communication à l'agence de voyage	Demander des renseignements /Renseigner des clients Tours-opérateurs et agences de voyage Réserver pour des clients Le voucher ou bon d'échange Régler des problèmes Droits du voyageur		Octobre
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	3 L'hébergement	La présentation d'hôtels Autres types d'hébergement Les gîtes ruraux et les gîtes d'étape Les chambres d'hôte Les auberges de jeunesse Le camping-caravaning Les villages touristiques	Connaître le fonctionnement d'une structure d'accueil touristique.	Novembre Décembre

<p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p>	<p>4</p> <p>Les différentes formes de tourisme: Le tourisme "côté nature" Le tourisme blanc Le tourisme bleu</p> <p>Itinéraire dans une région</p>	<p>1</p> <p>La Bretagne: entre légende, traditions et nature sauvage.</p> <p>2</p> <p>Le Val de Loire: un fleuve qui dessine paysages et histoire</p> <p>3</p> <p>La région Paca, une mosaïque de paysages entre histoire et modernité</p> <p>4</p> <p>Les Pouilles Les atouts des villes des Pouilles.</p>	<p>Connaître la France d'un point de vue touristique. Savoir parler de l'Italie en français</p> <p>Organiser les informations pour construire et expliquer un itinéraire.</p> <p>Promouvoir un itinéraire</p> <p>Réaliser des fiches sur les aspects les plus importants d'une région.</p> <p>Utiliser un texte pour en créer un autre pour proposer ou promouvoir une région.</p>	<p>Janvier Février Mars</p>
<p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale.</p>	<p>5</p> <p>Développement durable et tourisme responsable</p>	<p>Tourisme et environnement: quoi faire?</p> <p>Les alter-vacances</p> <p>Pour sauver la planète, voyagez vert!</p> <p>Tourisme et populations locales: quelles responsabilités?</p>	<p>Se documenter</p> <p>Selectionner des informations</p> <p>Proposer des alternatives</p>	<p>Avril Mai</p>

CLASSE QUINTA **Accoglienza Turistica** : 3 ore settimanali

Libro di testo : : Nouveau Voyages et Parcours, A:Paci, CLITT

COMPETENZA	Unità	Conoscenze	Abilità /Savoir.....	tempi
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p>	1	<p>Le tourisme moderne Quel tourisme pour la France d'aujourd'hui et de demain?</p> <p>Le tourisme d'affaires</p>	<p>Connaître l'évolution du tourisme en France et dans le monde Comprendre, interpréter, commenter et résumer un texte en utilisant le français du tourisme approprié au contexte. Organiser les informations recherchées.</p>	<p>Septembre Octobre Novembre</p>
	<p>Voyages et tourisms</p> <p>Les différentes formes de tourisme</p> <p>La publicité</p>	<p>Le tourisme du bien-être En Italie et en France Vichy et l'Auvergne La thalassothérapie</p> <p>Le tourisme bleu La croisière maritime La croisière fluviale.</p>	<p>Conseiller et créer un séjour thermal.</p> <p>Distinguer et décrire les services et les équipements d'un bateau de croisière. Présenter le programme et l'itinéraire d'une croisière.</p>	
	2	<p>Demander/offrir des renseignements, de la documentation Renseigner sur une ville, une région et leur offre culturelle</p> <p>L'Alsace, au cœur de l'Europe</p> <p>La Lorraine et ses joyaux: Nancy et Metz</p>	<p>Proposer et vendre un voyage ou un séjour à de potentiels clients.</p> <p>Concevoir un circuit, un itinéraire et un programme de visite guidée.</p> <p>Réaliser des documents publicitaires.</p>	<p>Novembre Décembre Janvier</p>

		<p>La Normandie, terre de contrastes entre mer et histoire.</p> <p>Rome</p>	<p>Réaliser des fiches sur les aspects les plus importants d'une ville.</p>	
<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p>	<p>3 Le monde du travail</p>	<p>L'offre d'emploi La demande d'emploi Le curriculum vitae L'entretien d'embauche</p>	<p>Comprendre les parcours de formation à la profession. Lire et comprendre une petite annonce. Construire un CV Écrire une lettre de motivation et de . candidature. Présenter ses expériences de travail. Employer un langage correct pour rédiger une demande d'emploi et un CV.</p>	<p>Février Mars</p>
<p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p>	<p>4 Voyages et littérature</p> <p>Au pas de l'histoire</p>	<p>Voyages en France et en Italie. "Venise, ville de charme" (Guy de Maupassant) "Le charme de Naples" (De Musset) "Le Mont Saint-Michel" (Guy de Maupassant)</p> <p>Les voyages en Orient "Il en était de ces enfants comme des pluies" (Marguerite Duras)</p> <p>Le tourisme de mémoire: un objectif simple. Napoléon et la Corse La 1^{ère} guerre mondiale et les tranchées La 2^{nde} guerre mondiale et la Normandie</p>	<p>Commenter un texte littéraire Analyser les différences entre le langage du tourisme et le langage littéraire</p> <p>Proposer un tourisme alternatif Valoriser la mémoire historique</p>	<p>Avril Mai</p>

CLASSE TERZA **Settore Pasticceria** : 3 ore settimanali

Libro di testo : Le français de la pâtisserie, Arcangela De Carlo HOEPLI

COMPETENZA	Unità	Conoscenze	Abilità /Savoir.....	tempi
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	1 La France	La France physique, politique et économique	Présenter à l'oral et par écrit la France dans tous ses aspects avec cohérence et cohésion Lire une carte géographique	Septembre
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi	2 La cuisine	La brigade de cuisine Les grands chefs et les grands pâtissiers L'équipement de la cuisine et de la pâtisserie Outils indispensables pour le chef pâtissier	Présenter la brigade et les rôles du personnel Décrire l'organisation de la cuisine et l'emploi des outils et accessoires	Octobre Novembre
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione, locali, nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative	3 Farines, pains et pâtes	Farine Farine de blé et autres farines Le pain et ses variantes Les pâtes Les croissants Beignets Crêpes Brioche Pain au lait Gaufres, Pancakes, Pudding	Compléter des recettes Présenter une recette en variant les ingrédients Apprendre à réaliser des recettes de pâtisserie Expliquer la réalisation de recettes de pâtisserie Apprendre à faire le pain	Décembre Janvier Février
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	4 «Paris»	Paris: capitale de la France et capitale mondiale du tourisme. Où manger à Paris? Où manger dans ta ville?	Présenter une ville et ses produits typiques Réaliser des fiches sur les aspects les plus importants d'une ville. Présenter des restaurants typiques parisiens/de ta ville.	Mars

<p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione, locali, nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	<p>5</p> <p>Pâtisserie et biscuits</p>	<p>Pâtisserie classique Ingrédients de base de la pâtisserie Pâte brisée, pâte à choux, pâte génoise Strudel et pâtisserie à couches superposées Les biscuits</p>	<p>Apprendre à reconnaître et à utiliser les ingrédients de base de la pâtisserie Présenter une recette en variant quelques ingrédients Compléter des recettes suivant les suggestions données Reconnaître les verbes de la préparation</p>	<p>Avril Mai</p>
---	--	---	--	-----------------------

CLASSE QUARTA **Settore Pasticceria** : 3 ore settimanali

Libro di testo : : Le français de la pâtisserie, Arcangela De Carlo HOEPLI

COMPETENZA	Unità	Conoscenze	Abilità /Savoir.....	tempi
<p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione, locali, nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p>	<p>1</p> <p>Gâteaux et Glaçages</p>	<p>Cuisson du sucre. Gâteaux à pâte fouettée. Gâteaux à pâte crémeuse. Gâteaux à étages. Petits gâteaux: madeleines. Fourrages, nappages et glaçages. Pâte d'amande Chocolat.</p>	<p>Distinguer les caractères d'un produit pâtissier. Choisir les ingrédients selon leur spécialité. Présenter les techniques d'élaboration d'un gâteau. Présenter un gâteau.</p>	<p>Septembre Octobre</p>
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>2</p> <p>La Provence</p>	<p>La Provence: géographie, logements, lieux à visiter. Itinéraires œno-gastronomiques.</p>	<p>Présenter une région et ses produits typiques. Présenter un itinéraire œno-gastronomique</p>	<p>Novembre</p>
<p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione, locali, nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per</p>	<p>3</p> <p>Le dessert</p>	<p>Desserts et pâtisseries. Les entremets: soufflés, crêpes, beignets, crèmes, bavaois, charlottes, tartes, meringues. Sorbets et glaces. Les fruits: fruits pochés, fruits flambés, coulis. Tartes aux fruits. Mariage vins-mets: les crémants.</p>	<p>Présenter et expliquer la composition des entremets. Présenter les phases d'élaboration des desserts sans cuisson. Décrire la réalisation des crèmes au beurre Utiliser les fruits pour la réalisation des desserts. Présenter l'accord parfait des crémants avec le dessert.</p>	<p>Décembre Janvier</p>

ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi				
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	4 La Bretagne	La Bretagne géographie, logements, lieux à visiter. Itinéraires œno-gastronomiques.	Présenter une région et ses produits typiques Présenter un itinéraire œno-gastronomique	Février Mars
Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	Nouveaux goûts étrangers et pâtisserie traditionnelle	Amérique: la cuisine et la pâtisserie de l'oncle Sam. Asie: la cuisine japonaise et chinoise. Afrique: Marrakech, Perle du Sud.	Présenter l'influence de la pâtisserie américaine. Justifier le succès des produits chinois et japonais Présenter des menus aux saveurs d'Orient. Souligner les parfums et les produits de la cuisine marocaine.	Avril Mai

CLASSE QUINTA **Settore Pasticceria** : 3 ore settimanali

Libro di testo : : Le français de la pâtisserie, Arcangela De Carlo HOEPLI

COMPETENZA	Unità	Conoscenze	Abilità /Savoir.....	tempi
<p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione, locali, nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p>	<p>1</p> <p>La pâtisserie industrielle</p>	<p>Boulangerie et viennoiserie industrielle</p> <p>Techniques et diffusion de la pâtisserie industrielle</p> <p>Production en lignes continues et surgélation en pâtisserie</p> <p>Diffusion de la pâtisserie industrielle</p> <p>Nouvelles tendances de la pâtisserie industrielle</p> <p>La pâtisserie artisanale</p>	<p>Présenter la pâtisserie industrielle et les techniques de production.</p> <p>Exprimer un point de vue personnel sur l'importance de la publicité.</p> <p>Illustrer les avantages et les limites de la pâtisserie industrielle</p> <p>Présenter la pâtisserie artisanale des grands pâtisseries.</p>	<p>Septembre</p> <p>Octobre</p>
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>2</p> <p>La Normandie</p>	<p>Géographie, logements, lieux à visiter.</p> <p>Itinéraires œno-gastronomiques.</p>	<p>Présenter oralement et par écrit les attraits touristiques d'une région.</p> <p>Rechercher et organiser des informations.</p> <p>Présenter un itinéraire œno-gastronomique</p>	<p>Novembre</p>
<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>3</p> <p>Chimie des aliments</p>	<p>La méthode HACCP en Europe</p> <p>Hygiène en cuisine et au laboratoire de pâtisserie</p> <p>Risques sanitaires en pâtisserie</p> <p>La conservation des aliments et les agents levant</p> <p>La chimie au service du goût.</p> <p>La chimie verte.</p>	<p>Appliquer la méthode HACCP et les règles d'hygiène en pâtisserie</p> <p>Expliquer l'origine des risques sanitaires et les solutions possibles</p> <p>Expliquer le rôle déterminant des méthodes de conservation en pâtisserie</p> <p>Présenter le goût comme résultat de phénomènes chimiques.</p>	<p>Décembre</p> <p>Janvier</p>

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	4 L'Alsace	L'Alsace: géographie, logements, lieux à visiter. Itinéraires œno-gastronomiques.	Présenter oralement et par écrit les attraits touristiques d'une région. Rechercher et organiser des informations. Présenter un itinéraire œno-gastronomique	Février
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	4 De l'école au monde du travail	Le droit du travail en Italie et en France Stage en entreprise École et formation professionnelle: Échanges – Stages Curriculum Vitae et lettre de demande d'emploi	Présenter le droit du travail dans le secteur de la restauration Souligner les différences entre un contrat de travail et de stage Proposer son profil professionnel aux agences qui recrutent des pâtisseries Demander un emploi dans le domaine de la restauration	Mars Avril Mai

ATTREZZATURE E SUSSIDI DIDATTICI

Oltre ai libri di testo verranno utilizzati sia sussidi di tipo cartaceo (fotocopie, articoli di giornale, riviste, ecc.), che sussidi audio-visivi (registrazioni di canzoni, interviste, dialoghi, brani di narrazioni, film o spezzoni di film e di video, ecc.) e materiale multimediale.

MODALITA' E TEMPI DI VALUTAZIONE (a quadrimestre)

Nel corso delle varie fasi del modulo. si farà ricorso a prove di tipo oggettivo per verificare il livello di padronanza raggiunto.

Le verifiche relative alle quattro abilità seguiranno la tipologia Delf.

	Verifiche scritte	Verifiche orali
Numero	Due per quadrimestre	due di cui una sommativa
Tipologia	Semi -strutturata/strutturata	

INTERVENTI DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Si privilegerà il recupero in itinere durante le pause didattiche e durante le lezioni, seguendo in particolare gli alunni in difficoltà.

Il dipartimento lavora anche per promuovere le eccellenze incoraggiando la partecipazione a prove ufficiali di verifica delle competenze linguistiche presso agenzie esterne accreditate, in particolare

- la certificazione professionale della Camera di Commercio di Parigi DFPHT (Diplôme du Français Professionnel Tourisme et Hôtellerie).

Inoltre si propone l'adesione al Progetto cinema in lingua (dipartimento inglese e francese) e la partecipazione a spettacoli teatrali in lingua francese.

DESCRITTORI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

GRIGLIA DI RIFERIMENTO VALUTAZIONE TEST D'INGRESSO

LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DELL'OBIETTIVO	TOTALE 10	Giudizio sintetico
Livello avanzato	8,6 - 10	Eccellente
Livello intermedio	6,6 - 8,5	Accettabile
Livello base	5,6 - 6,5	Sufficiente
Livello critico	0 - 5,5	Non Sufficiente

CORRETTEZZA MORFOSINTATTICA E SCIOLTEZZA ESPOSITIVA.

	DESCRITTORI	Voto
insufficiente	I diffusi errori morfo-sintattici e l'incertezza espositiva rendono la comunicazione di faticosa interpretazione e/o incomprensibile	0 - 5,5
base	Nonostante la presenza di errori e qualche incertezza espositiva il messaggio risulta comprensibile e sufficientemente chiaro	5,6 - 6,5
intermedio	Pur in presenza di incertezze di ordine formale, la comunicazione risulta accurata e scorrevole	6,6 - 8,5
avanzato	Oltre ad essere corretta ed efficace, la comunicazione presenta uno stile originale grazie ad un utilizzo di strutture e lessico particolarmente ricchi ed appropriati	8.6 - 10

Griglia di valutazione per la produzione orale in lingua straniera

Indicatori	Descrittori	Punti 10
CONTENUTO: - Comprensione ed aderenza ai quesiti - Conoscenze - Completezza e organizzazione del contenuto	L'alunno/a non lascia trasparire alcuna conoscenza, anche se opportunamente guidato	0
	L'alunno/a non sa comprendere i quesiti ma esplicita delle conoscenze che non sono assolutamente pertinenti	1-2
	L'alunno/a comprende il/i quesito/i ma appare piuttosto incerto/a nell'esplicitare le proprie conoscenze, dimostrandosi confuso/a	3
	L'alunno/a comprende quasi tutti i quesiti ed esplicita le conoscenze in modo essenziale, pertinente e sufficientemente organizzato	4
	L'alunno/a comprende tutti i quesiti ed esplicita le proprie conoscenze in modo fluido e ben organizzato.	5
FORMA: - Correttezza morfo-sintattica, - Lessico - Fonetica ed intonazione	L'alunno/a si esprime in modo confuso e stentato.	1
	L'alunno/a si esprime in modo scorretto con diffuse incertezze sul piano fonetico e su quello dell'intonazione	2
	Nonostante alcuni errori morfo-sintattici e l'incertezza nella fonetica e nella intonazione, l'alunno/a sa comunicare in modo sufficientemente chiaro	3
	l'alunno/a esplicita le proprie conoscenze in modo corretto , pur con qualche incertezza formale	4
	l'alunno/a sa comunicare in modo formalmente corretto le proprie conoscenze, dimostrando sicurezza sia sul piano fonetico che su quello dell'intonazione	5
	oltre ad esprimersi con correttezza, l'alunno/a possiede un lessico ricco, sa utilizzare strutture varie e la sua intonazione è eccellente	6

Griglia di valutazione per la produzione scritta in lingua straniera

indicatori	descrittori	Punti 10
CONTENUTO: - Aderenza alla consegna	Sviluppa tutti i punti chiave richiesti organizzando il testo in modo articolato	5
	Sviluppa solo alcuni dei punti chiave richiesti organizzando il testo in modo articolato	3-4
	Sviluppa il testo in modo superficiale omettendo numerosi punti chiave	1-2
FORMA. - Correttezza morfo-sintattica	Il testo è redatto in modo scorrevole ed articolato e utilizza una certa varietà di lessico	5
	Il testo, pur presentando alcuni errori grammaticali, è redatto in modo scorrevole con un lessico adeguato	4
	Il testo, pur presentando vari errori morfo-sintattici e grammaticali, rimane comunque comprensibile. Il lessico utilizzato è adeguato	2-3
	La presenza di numerosi errori grammaticali e morfo-sintattici rendono il testo incomprensibile. Il lessico è impreciso e scorretto	1

Brindisi 10 ottobre 2019

Responsabile di Dipartimento

Prof.ssa Rosanna Carrozzo