

| | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|---------------|
| PROGETTAZIONE DI DIPARTIMENTO | Insegnamento | ASSE * |
| | LINGUE E LETTERATURE STRANIERE | |
| a. s. 2022/23 | Classi | DEI LINGUAGGI |
| | I, II, III, IV, V | |

| | |
|--------------|--------------|
| COORDINATORE | SANDRA LIBBI |
|--------------|--------------|

| 1. COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA EUROPEE | Classe | | | | |
|--|--------|----|----|----|----|
| <i>Da acquisire trasversalmente ai quattro assi culturali</i> | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| Competenze alfabetiche-funzionali | | | | | |
| Abilità di comunicare efficacemente in forma sia orale che scritta utilizzando informazioni e fonti in maniera critica e responsabile e di relazionarsi con gli altri in modo opportuno e creativo | | | X | X | X |
| Competenza multilinguistica | | | | | |
| Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare sia in forma orale che scritta anche in una dimensione interculturale | | | X | X | X |
| Competenze matematiche e competenze in scienze, tecnologie e ingegneria | | | | | |
| Capacità di interpretare e usare le conoscenze e le metodologie (formule, grafici, carte, diagrammi, strumenti di laboratorio, etc.) per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane | | | | | |
| Capacità di usare l'insieme delle conoscenze, di osservare e di sperimentare per identificare le problematiche e trarre conclusioni basate su fatti empirici e per dare risposta ai bisogni degli esseri umani | | X | X | X | X |
| Competenze digitali | | | | | |
| Capacità di utilizzare le tecnologie digitali con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società | | | X | X | X |
| Competenze personali, sociali e capacità di imparare ad imparare | | | | | |
| Capacità di individuare le proprie abilità, di concentrarsi, di gestire la complessità, di riflettere criticamente, di prendere decisioni e di gestire l'incertezza | | | X | X | X |
| Capacità di lavorare in maniera sia collaborativa che autonoma, di cercare sostegno quando opportuno, di saper organizzare, valutare e condividere quanto appreso | | X | X | X | X |
| Competenze in materia di cittadinanza | | | | | |
| Capacità di agire attraverso una partecipazione attiva e responsabile nel rispetto degli altri e dei principi fondanti la società civile | X | X | X | X | X |
| Competenza imprenditoriale | | | | | |
| Capacità di agire su idee e opportunità attraverso creatività, iniziativa, pensiero critico e strategico | | | | X | X |
| Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale | | | | | |
| Capacità di porsi con un atteggiamento aperto nei confronti delle diverse manifestazioni culturali ed artistiche (musica, arti dello spettacolo, letteratura e arti figurative) e capacità di impegnarsi nei processi creativi. Avere la consapevolezza del patrimonio culturale locale, nazionale ed europeo e della sua collocazione nel mondo | X | X | X | X | X |

Le competenze saranno valutate nell'ambito delle diverse attività formative (UDA, ASL, attività progettuale, uscita didattica, viaggio di istruzione, attività di didattica laboratoriale, incontro con esperti, ecc..) attraverso l'apposita griglia (DOC-GV01) approvata dal Collegio dei docenti e coerente con il PdM d'Istituto

* dei linguaggi
 linguistico-letterario
 storico-sociale
 matematico
 scientifico-tecnologico

2. ARTICOLAZIONE DEL CURRICOLO VERTICALE

Il Dipartimento stabilisce gli standard obbligatori in cui sono articolate le seguenti competenze. La pianificazione può essere considerata come un'indicazione di massima per garantire curricula uniformi. Ciascun docente indicherà nelle proprie pianificazioni di classe le disomogeneità rispetto alla pianificazione dipartimentale, dovute alle personalizzazioni dei curricula e ad una più stretta progettazione per uda di interesse.

LINGUA INGLESE**COMPETENZA IN USCITA n° 5 AREA GENERALE**

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

| | | ABILITA'+CONOSCENZE |
|---|---|----------------------------|
| CI BIENNIO LIVELLO 2 QNQ | 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. | QCER Livello A1 |
| CI terzo anno LIVELLO 3 QNQ Bar-Sala e vendita Accoglienza Turistica Enogastronomia Pasticceria | Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; 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 e 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. | QCER Livello A2+ |
| CI quarto anno LIVELLO 3/4 QNQ Bar-Sala e vendita Accoglienza Turistica Enogastronomia Pasticceria | Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. | QCER Livello B1 |
| CI quinto anno LIVELLO 4 QNQ Bar-Sala e vendita Accoglienza Turistica | Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi | QCER Livello B1+ |

| | | | |
|-------------------------------|--|--|--|
| Enogastronomia Pasticceria | orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. | | |
|-------------------------------|--|--|--|

| classe | Competenze | Abilità | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
|-----------------------|---|--|---|--|
| P R I M A | <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi di base e produrre testi di vario tipo in relazione agli scopi comunicativi.</p> <p>Utilizzare la lingua italiana e straniera per i principali scopi comunicativi e operativi.</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi di base indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p> | <p>I can:</p> <ul style="list-style-type: none"> Describe daily routines and times / Describing people Give dates Express ability and inability Ask simple questions about everyday life Talk about similarities Talk about hobbies and spare time. Talk about school subjects. | <p>Simple present tense – Adverbs of frequency</p> <p><i>Can and can't</i></p> <p><i>Wh- questions</i></p> <p>Articles</p> <p>Family – Home life</p> <p>Jobs and professions</p> <p>Parts of the house</p> <p>Physical appearance</p> <p>Place of study</p> <p>Times and dates</p> <p>Ordinal numbers up to 31st for dates</p> | <p>UDA STRATEGICA</p> <p>ACCOGLIENZA</p> |
| | | <p>I can:</p> <ul style="list-style-type: none"> Give very simple directions and location Describe current activities of real people or those in pictures Express preferences: likes and dislikes. | <p>Present continuous</p> <p>Prepositions of movement <i>from, to, up, down, along, across</i></p> <p>Prepositions of time <i>on, in, at</i></p> <p>Prepositions of place <i>near, in front of, behind, opposite</i></p> <p>Places in the local area</p> <p>Imperative</p> | |
| | | <p>I can:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ask and give information about duties and uniforms of the four professional figures (chef, pastry chef, | <p>Countable and uncountable nouns</p> <p>Some/ any/ no</p> <p>How much/ how many</p> <p>A lot of, much, many, few, little</p> | <p>"</p> |

| | | |
|---|---|--|
| <p>waiter, receptionist).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Offer, accept or refuse food or services. • Talk about hygienic rules in kitchen. | | |
| <p>I can:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Describe states and events in the past such as a journey. • Express agreement or disagreement • Write a biography | <p>Past tense of the verb <i>to be</i> Simple past regular and irregular verbs Link words Home life Weather Free time Past continuous</p> | UDA INTERDISCIPLINARE |
| <p>I can:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Talk about geography, history, tourism and enogastronomy of Piceno area. • Give a personal description and analysis of the economic potential of our territory. | <p>Cardinal points Past tenses Food vocabulary Accommodation</p> | ” |
| <p>I can:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Understand simple English speakers’ listenings. • Discuss about issues concerning cooking, reception or personal matters. • Go through A2+ English texts. | <p>Grammar and vocabulary review Vocabulary referred to the topics</p> | UDA MONODISCIPLINARE CON METODOLOGIE DIDATTICHE INNOVATIVE: PERSONALIZZAZIONE |
| <p>I can:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Discuss in English about issues concerning civic education. • Go through A2+ /B1 English texts or videos. | Vocabulary referred to the topics | UDA EDUCAZIONE CIVICA EDUCARE ALLA REGOLA CITTADINANZA DIGITALE Si precisa che la partecipazione delle lingue straniere sarà subordinata al topic proposto e confermata dal singolo docente all’interno dei Consigli di |

| | | | |
|--|--|--|---------|
| | | | Classe. |
|--|--|--|---------|

| classe | Competenze | Abilità | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
|---------------------------------|--|--|--|---|
| S E C O N D A | Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi di base e produrre testi di vario tipo in relazione agli scopi comunicativi. | I can: <ul style="list-style-type: none"> Describe places and dishes comparing their features. Express simple comparisons. Talk about quantities | Comparatives and superlatives of adjectives and adverbs. Too much/ too many/ too /not enough Vocabulary: nature and landscapes | UDA MONODISCIPLINARE DI AVVIO IN PREPARAZIONE AD UDA STRATEGICA |
| | Utilizzare la lingua italiana e straniera per i principali scopi comunicativi e operativi. Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi di base indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. | I can: <ul style="list-style-type: none"> Understand simple English speakers' listenings. Discuss about issues concerning cooking, reception or personal matters. Go through A2+ English texts. | Grammar and vocabulary review | UDA MONODISCIPLINARE CON METODOLOGIE DIDATTICHE INNOVATIVE: PERSONALIZZAZIONE |
| | | I can: <ul style="list-style-type: none"> Give directions and travel information Talk about future arrangements and planning: food and nature. Talk about current issues. Talk about technology Talk about probable future events. Make hypothesis in the future Talk about mechanical processes. | To be going to Prepositions of motion Present continuous for future arrangements Present simple for fixed timetables Vocabulary: holidays and parts of the house; human impact on nature Will Will vs to be going to and present continuous Zero and first conditionals Vocabulary: food and beverages | UDA MONODISCIPLINARE CON METODOLOGIE DIDATTICHE INNOVATIVE: PERSONALIZZAZIONE |
| | | I can: <ul style="list-style-type: none"> Talk about processes. Talk about actions started in the past and still in | Present perfect Cardinal points Present tenses review Food vocabulary Accommodation | |

| | | | | |
|--|--------|--|--|--|
| | | progress. | | |
| Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (settore sala) | I can: | <ul style="list-style-type: none"> Dialogue in service and restaurant management context. Name the main utensils and equipment, as well as the restaurant staff. Write a dictionary of the professional words; Make a video about the working situations | The restaurant staff The bar and restaurant utensils and equipment Welcome the customer, take orders, deal with complaints, serve. | UDA DI INTERASSE (compresenza con docente di sala e vendita) I SPEAK EASY |
| | I can: | <ul style="list-style-type: none"> Discuss in English about issues concerning civic education. Go through A2+ /B1 English texts or videos. | Vocabulary referred to the topics | UDA EDUCAZIONE CIVICA PRINCIPI FONDAMENTALI DELLA COSTITUZIONE Si precisa che la partecipazione delle lingue straniere sarà subordinata al topic proposto e confermata dal singolo docente all'interno dei Consigli di Classe. |

| classe | Competenze | Abilità | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
|--------|------------|---------|------------|---------------------|
|--------|------------|---------|------------|---------------------|

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
| T E R Z A E N O G A S T R O N O M I A | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> Describe my tasks and duties in my workplace Talking about my future job expectations Describe the working environment Talking about my job experience | The CV Job ads Getting ready for a job interview | UDA EDUCAZIONE CIVICA AGENDA 2030 OB. 3 – SALUTE AGENDA 2030 OB. 11-12–SOSTENIBILITA' UDA UDA STRATEGICA PCTO LA MIA ESPERIENZA IN AZIENDA |
| | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> Describing the main tasks of the members in the kitchen brigade Describing work stations in the kitchen and their functions Describing kitchen tools | The kitchen brigade The chef's uniform Kitchen equipment Kitchen tools Kitchen stations | UDA DI INTERASSE (enogastronomia) <i>The Kitchen</i> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | and equipment and their functions | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Describing the main ingredients • Describing cooking methods • Produce some recipes in L2 • Describe different types of menus | Local Recipes Local Menus Cooking methods | UDA STRATEGICA MARCHE E "TERROIR" (INTERAZIONE TRA UOMO, TERRITORIO E TRADIZIONE) |

| classe | competenze | Abilità | conoscenze | Moduli disciplinari |
|---|--|---|---|--------------------------------------|
| Q U A R T A E N O G A S T R O | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. | Distinguere le diverse parti del menu | Terminologia di settore: ingredienti, tipicità, provenienze, preparazioni | MODULE 1 MENUS |
| | | Descrivere la procedura per la realizzazione di una ricetta usando la terminologia specifica, dalla lista degli ingredienti alla realizzazione delle diverse fasi | Terminologia di settore: metodi di cottura, utensili, ingredienti | MODULE 2 RECIPES |
| | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | Descrivere un vino e la sua provenienza. Suggerire i perfetti abbinamenti vino-cibo | Terminologia di settore: vini, etichette, qualità, produzione | MODULE 3 WINE |
| | | Descrivere le principali caratteristiche enogastronomiche italiane Parlare di vini e cibi tipici. Descrivere piatti tipici. | Terminologia di settore: ingredienti, pietanze | MODULE 4 ITALIAN ENOGASTRONOMY |

| | | | | |
|----------------------------------|---|--|--|---|
| N O M I A | Saper collegare cause ed effetti delle problematiche del mondo del lavoro e saperle seguire anche in lingua straniera | SI FA RIFERIMENTO ALLE COMPETENZE DI CITTADINANZA | Le rivoluzioni industriali La schiavitù in America e l'abolizionismo Le schiavitù moderne Lavori sottopagati Volontariato ed associazionismo | UDA EDUCAZIONE CIVICA AGENDA 2030 ob.3 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA CITTADINI ATTIVI/VOLONTARIATO Si precisa che la partecipazione delle lingue straniere sarà subordinata al topic proposto e confermata dal singolo docente all'interno dei Consigli di Classe. |
|----------------------------------|---|--|--|---|

| classe | Competenze | Abilità | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
|---|--|--|---|--|
| Q U I N T A E N O G A S T R O N O M I A | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. | - Explaining the relationship between food and health - Describing the food pyramid, Lifestyle Diets, food allergies and intolerances. - Explaining Nutritional Guidelines | -New Vocabulary Practice: Health And Nutrition. -Diet Language. -Communication skills: giving advice. | Healthy Eating |
| | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | -Discussing food contamination -Describing food preservation methods -Explaining the Haccp system and its principles. | -New Vocabulary. -Communication Skills: expressing possibility and describing a process. | Safety in the Catering Industry |
| | | -Explaining GMOs and Organic food. -Giving information about Slow Food, 0 km food and new food trends. -Talking about Religions. | -New vocabulary. -Communication skills: talking about advantages and disadvantages | Hot Points in Cooking |
| | | -Describing the working place and the job. -Describing the relationship with the tutor and the staff. | -New vocabulary. -Communication skills: expressing opinions. | Working Experience |

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| | | -Organizing an event. | -New vocabulary. -Communication skills: describing events | Banqueting And catering |
| | | -Reading a text to find out the main ideas and details or attitudes and opinions expressed. -Listening to find out the information required. | -Reading comprehensions -Listening comprehensions -Language in Use -Grammar | Toward invals |
| | | SI FA RIFERIMENTO ALLE COMPETENZE DI CITTADINANZA | La UE nei Paesi di cui si studia la lingua: ricaduta nazionale e percezione sociale Excursus sui diritti umani la Magna Carta, the Bill of Rights, the Declaration of Indipendence Usa | UDA EDUCAZIONE CIVICA ORGANI INTER E UE DIRITTI UMANI Si precisa che la partecipazione delle lingue straniere sarà subordinata al topic proposto e confermata dal singolo docente all'interno dei Consigli di Classe. |

| classe | Competenze | Abilità | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
|--|--|--|---|--|
| Q U I N T A E N O / S A L A V E N D T I T A | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. | - Explaining the relationship between food and health - Describing the food pyramid, Lifestyle Diets, food allergies and intolerances. - Explaining Nutritional Guidelines | -New Vocabulary Practice: Health And Nutrition. -Diet Language. -Communication skills: giving advice. | Healthy Eating |
| | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | -Discussing food contamination | -New Vocabulary. -Communication Skills: expressing possibility and describing a process. | Safety In the Catering Industry |
| | | -Giving information about Slow Food and new food trends. -Talking about Religions and food. | -New vocabulary. -Communication skills: talking about advantages and disadvantages. | Hot Points in Cooking |
| | | -Describing the working place and the job. -Describing the relationship with the tutor and the staff. | -New vocabulary. -Communication skills: expressing opinions. | Working Experience |
| | | -Organizing an event. -choosing menus | -New vocabulary. -Communication skills: describing events | Banqueting And catering |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> -describing wines, the sommelier's job, the bartender's workstation. - pairing wine and menus -describing cocktails and flamed dishes | <ul style="list-style-type: none"> -New vocabulary. Communication skills: describing procedures, cocktails, menus. | Sommeliers And bartenders |
| | <ul style="list-style-type: none"> -Reading a text to find out the main ideas and details or attitudes and opinions expressed. -Listening to find out the information required. | <ul style="list-style-type: none"> -Reading comprehensions -Listening comprehensions -Language in Use -Grammar | Toward Invalsi |
| | SI FA RIFERIMENTO ALLE COMPETENZE DI CITTADINANZA | <p>La UE nei Paesi di cui si studia la lingua: ricaduta nazionale e percezione sociale</p> <p>Excursus sui diritti umani la Magna Carta, the Bill of Rights, the Declaration of Indipendence Usa</p> | <p>UDA EDUCAZIONE CIVICA</p> <p>ORGANI INTER E UE</p> <p>DIRITTI UMANI</p> <p>Si precisa che la partecipazione delle lingue straniere sarà subordinata al topic proposto e confermata dal singolo docente all'interno dei Consigli di Classe.</p> |

| classe | Competenze | Abilità | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
|---|--|---|---|--|
| T E R Z A S A L A E V E N D I T A | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. | <ul style="list-style-type: none"> -presentarsi e ambientarsi nel posto di lavoro -saper raccontare le proprie esperienze di lavoro ed esprimere le proprie aspirazioni -impostare una lettera di candidatura | <p>Terminologia di settore Job offers The European CV Interview preparation</p> <p><i>Grammar: past simple, going to, present continuous</i></p> | YOUR FUTURE CAREER |
| | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - saper descrivere tutta l'attrezzatura della sala, indicando posizioni - riconoscere i diversi tipi di servizio - descrivere le proprie azioni al cliente | <p>Terminologia professionale: linen, glassware, chinaware, table service equipment, dining room layout</p> <p>Techniques to impress customers Filleting, carving, Flambeing.</p> | DINING ROOM SERVICE |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - distinguere i diversi ruoli professionali - descrivere le regole igieniche - Allestire la tavola ricevendo e/o impartendo disposizioni in L₂ - Saper gestire il cliente dall'accoglienza alla presentazione del conto : presentare il menu e la lista vini, gestire le ordinazioni, illustrare le pietanze, | <p>The waiting staff duties The Restaurant Brigade Uniforms Waiters' skills</p> <p>Funzioni comunicative utili alla comunicazione efficace</p> | DEALING WITH CUSTOMERS: FROM ARRIVAL TO THE BILL |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | dare suggerimenti. -saper gestire le lamentele | <i>Grammar: Immediate future Modals, Conditionals</i> | |
| | -Ambientarsi sul posto di lavoro ed descrivere le attività del bar - Svolgere le attività di servizio al bar/tavoli in L2 - saper proporre preparazioni e bevande al cliente; - Illustrare preparazioni e caratteristiche di bevande(te, caffè) | Bars and what they offer Bar staff Taking orders Table service Preparing Espresso/ Cappuccino Cocktails Lessico di settore Funzioni comunicative utili alla comunicazione efficace <i>Grammar: Passive voice Reported speech</i> | AT THE BAR |
| | SI FA RIFERIMENTO ALLE COMPETENZE DI CITTADINANZA | Salute e cibo La figura di Greta La sostenibilità nel turismo e nell'enogastronomia | UDA EDUCAZIONE CIVICA AGENDA 2030: OBIETTIVO SALUTE AGENDA 2030: OBIETTIVO SOSTENIBILITA' Si precisa che la partecipazione delle lingue straniere sarà subordinata al topic proposto e confermata dal singolo docente all'interno dei Consigli di Classe. |

| classe | Competenze | Abilità | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
|---|--|--|--|------------------------|
| Q U A R T A S A L | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Stabilire collegamenti tra le | - Concordare un menu con lo staff del ristorante, dando il proprio contributo usando la L2 in modo efficace - saper spiegare le proprie ragioni e motivare le proprie scelte - saper dare consigli sul menù e spiegare i piatti al cliente - Elaborare e costruire un menu | Different menus Parts of a menu Local/ traditional and international ingredients Local and national recipes and food traditions Funzioni comunicative utili alla comunicazione efficace | MENUS |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| A | tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | | | |
| | | - Comunicare in modo efficace per decidere menu e abbinamento dei vini - saper descrivere le caratteristiche di un vino - Comprendere e descrivere il processo di vinificazione - Saper preparare e presentare un cocktail analcolico o dietetico | Terminologia di settore The Sommelier 'job Wine tasting and wine making techniques Food and wine Matching Local and national wines Mixing Cocktails Bartending techniques Funzioni comunicative utili alla comunicazione efficace | SOMMELIERS AND BARTENDERS |
| | | - Descrivere il funzionamento di un banchetto - Pianificare un banchetto con il cliente - Organizzare un evento - Descrivere i diversi stili per servire un Banchetto | Terminologia di settore Banquets The Banquet's duties and functions Wedding Banquet organization - Meeting the customer and the staff Preparing a Buffet table | ORGANISING BANQUETS |
| | | SI FA RIFERIMENTO ALLE COMPETENZE DI CITTADINANZA | Le rivoluzioni industriali La schiavitù in America e l'abolizionismo Le schiavitù moderne Lavori sottopagati Volontariato ed associazionismo | UDA EDUCAZIONE CIVICA LAVORO E SFRUTTAMENTO CITTADINI ATTIVI E VOLONTARIATO Si precisa che la partecipazione delle lingue straniere sarà subordinata al topic proposto e confermata dal singolo docente all'interno dei Consigli di Classe. |

| classe | Competenze | Abilità | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
|--------|------------|---------|------------|------------------------|
|--------|------------|---------|------------|------------------------|

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
| Q U I N T A S A L A V E N D I T A | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. | -explaining the relationship between food and health - describing the food pyramid, lifestyle diets, food allergies and intolerances. | - The Mediterranean diet -Food allergies and special diets | UDA di INTERASSE (??) (Alimenti) Healthy Eating |
| | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | -talking about the sommelier's job analysis and wine description | -Wine tasting -Matching food and wine -Bar tools | UDA di INTERASSE (Lab. Sala e vendita) Sommeliers and bartenders |
| | | -talking about food habits in Italy compared to the Anglosphere -Helping the guests to choose from the menu | - Regional specialties - Food and culture | The Italian Tour |
| | | -describing the workplace and the tasks -describing the relationship with the tutor and the staff. | -Talking about my job experience -talking about my future plans | PCTO Work Experience |
| | | -organizing an event -meeting the customers -talking to customers -choosing menus -describing wines, the sommelier's job -pairing wine and menus | -The banquet's manager duties and functions -a wedding banquet organization -arranging a function | UDA STRATEGICA Banqueting and catering |
| | | - the bartender's workstation - pairing wine and menus -describing ingredients in cocktails - Bartending techniques | Mixing cocktails Cocktails recipes Regional , national and international wines and cocktails | UDA STRATEGICA Bar: una serata speciale |
| | | -reading a text to find out the main ideas and details or attitudes and opinions expressed -listening to find out the information required | -Reading comprehensions -Listening comprehensions -Language in Use -Grammar | Toward Invalsi |

| classe | Competenze | Abilità | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI | |
|---|--|---|--|---|--------|
| T E R Z A A C C O G L I E N Z A T U R I S T I C A | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. | -Sapere riconoscere tipologie di Hotels -Sapere effettuare conversazioni telefoniche al front office -Sapere prenotare e cancellare servizi Sapere effettuare Pre check-in / Check in /check out | la morfologia/ gli elementi della frase/ lessico specifico del settore professionale uso dei tempi verbali /sintassi | My Workplace | |
| | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | -Sapere redigere e rispondere ad e-mails di prenotazione | -Sapere formulare domande e risposte in ambito professionale -Sapere parlare delle proprie esperienze di lavoro | terminologia specifica del settore professionale la morfologia/ gli elementi della frase/ uso dei tempi verbali /sintassi | My Job |
| | | -Sapere descrivere aspetti principali di un luogo --Sapere descrivere città dal punto di vista culturale e storico -Sapere descrivere, redigere e consigliare itinerari ed escursioni della propria Regione | terminologia specifica del settore professionale la morfologia/ gli elementi della frase/ uso dei tempi verbali /sintassi Principi di organizzazione del discorso descrittivo e narrativo | Nearby Destinations | |
| | | - saper utilizzare la terminologia di settore per descrivere e promuovere percorsi turistici -saper produrre un itinerario in Lingua Inglese | terminologia di settore ciclo turistico | UDA STRATEGICA CICLO TURISTICO CON PERCORSI TURISTICI | |
| | | SI FA RIFERIMENTO ALLE COMPETENZE DI CITTADINANZA | Salute e cibo La figura di Greta La sostenibilità nel turismo e nell'enogastronomia | UDA EDUCAZIONE CIVICA AGENDA 2030: OBIETTIVO SALUTE AGENDA 2030: OBIETTIVO SOSTENIBILITA' Si precisa che la | |

partecipazione delle lingue straniere sarà subordinata al topic proposto e confermata dal singolo docente all'interno dei Consigli di Classe.

| classe | Competenze | Abilità | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
|---|--|--|--|--|
| Q U A R T A A C C. T U R I S T I C A | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. | Saper: - classificare le attrazioni turistiche. - descrivere le attrazioni, gli eventi, il cibo - leggere e scrivere brochure. - dare indicazioni - Scrivere e rispondere al e-mail - gestire la comunicazione Telefonica - formulare domande efficaci | Terminologia di settore | Operative activities |
| | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | Saper: - dare informazione su orari e costi di biglietti. - Descrivere i diversi mezzi di trasporto utilizzati per viaggiare via terra, mare e aerea. - gestire gruppi come guide | terminologia specifica del settore professionale | TRANSPORT |
| | | Saper: - descrivere aspetti principali di un luogo - descrivere città dal punto di vista culturale e storico - descrivere, redigere e consigliare itinerari ed escursioni in Italia | terminologia specifica del settore professionale. la morfologia, gli elementi della frase, uso dei tempi verbali, sintassi. | Sightseeing Around Italy UDA Strategica: ITINERARIO NELLE MARCHE |
| | | SI FA RIFERIMENTO ALLE COMPETENZE DI CITTADINANZA | Le rivoluzioni industriali La schiavitù in America e l'abolizionismo Le schiavitù moderne Lavori sottopagati Volontariato ed associazionismo | UDA EDUCAZIONE CIVICA LAVORO E SFRUTTAMENTO CITTADINI ATTIVI E VOLONTARIATO Si precisa che la partecipazione delle lingue straniere sarà subordinata al topic proposto e confermata dal singolo docente all'interno dei Consigli di Classe. |

| | | | | |
|--|---|--|--|-------------------------------|
| | | | | |
| Q U I N T A A C C O G L I E N Z A T U R I S T I C A | | <ul style="list-style-type: none"> -redigere delle circolari -saper effettuare le procedure di pre check-in , check-in e check-out -Sapere redigere e rispondere ad e-mails nella gestione del front-office | terminologia specifica del settore professionale la morfologia/ gli elementi della frase/ uso dei tempi verbali /sintassi | My Workplace |
| | -Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. -Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti; -Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo; Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi | -Sapere collocare nel tempo e nello spazio gli eventi più rilevanti dello sviluppo del turismo individuando la sincronia di eventi verificatisi in diversi momenti storici | terminologia specifica del settore professionale la morfologia/ gli elementi della frase/ uso dei tempi verbali /sintassi Principi di organizzazione del discorso descrittivo e narrativo | Into Tourism |
| | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | | | |
| | Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario; Utilizzare e produrre testi multimediali | -Sapere descrivere brochures e guide turistiche -Sapere organizzare un viaggio oppure tour -Sapere promuovere il proprio territorio ed eventi Sapere descrivere città dal punto di vista culturale e storico -Sapere descrivere, redigere e consigliare itinerari ed escursioni in Italia e all'estero | terminologia specifica del settore professionale la morfologia/ gli elementi della frase/ uso dei tempi verbali /sintassi Principi di organizzazione del discorso descrittivo e narrativo | Visiting Cities and Countries |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | | | |
| | - saper redigere un itinerario turistico nazionale o internazionale -saper dare informazioni dettagliate in merito : storia dei luoghi e motivo di interesse luoghi di interesse (città, luoghi naturali) trasporti distanze shopping intrattenimento | Terminologia di settore | UDA STRATEGICA ITINERARIO TURISTICO |
| | SI FA RIFERIMENTO ALLE COMPETENZE DI CITTADINANZA | La UE nei Paesi di cui si studia la lingua: ricaduta nazionale e percezione sociale Excursus sui diritti umani la Magna Carta, the Bill of Rights, the Declaration of Indipendence Usa | UDA EDUCAZIONE CIVICA ORGANI INTER E UE DIRITTI UMANI Si precisa che la partecipazione delle lingue straniere sarà subordinata al topic proposto e confermata dal singolo docente all'interno dei Consigli di Classe. |

| classe | Competenze | Abilità | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
|--|---|--|--|---------------------|
| T E R Z A P A S T I | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio | elencare le mansioni del Pastry Chef ed il ruolo professionale esprimere le proprie aspirazioni descrivere il proprio ambiente lavorativo raccontare l'esperienza registrata in azienda | how to become a chef ... il CV l'annuncio breve lettera di candidatura <i>past simple</i> <i>present perfect</i> <i>going to</i> <i>present continuous</i> <i>(futuro programmato)</i> | PCTO |

| | | | | |
|----------------------------|--|---|---|---|
| C C E R I A | e di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - comprendere riferimenti luoghi ed oggetti dell'ambiente lavoro - indicare e descrivere le funzioni degli stessi | Terminologia <ul style="list-style-type: none"> - uniforme - parti della cucina - attrezzature - strumenti <i>preposizioni di luogo</i> <i>verbi</i> | <i>The Kitchen</i> |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - comprendere ed elencare i principali ingredienti in L₂. - elencare e definire gli ingredienti le preparazioni e i metodi di cottura. - Memorizzare una ricetta tipo e usarla come modello con opportune variazioni | Terminologia <ul style="list-style-type: none"> Categorie di alimenti <i>Verbi di preparazione (tagli)</i> <i>Verbi di cottura</i> <i>linkers</i> | <i>Baking and cooking</i> UDA STRATEGICA: LE TRADIZIONI DEI DOLCI NATALIZIE ANGLOSASSONE |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Seguire traccia del compito assegnato in maniera precisa e puntuale | Vocaboli riferiti alle immagini e slides proposte | <i>Portfolio</i> |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Riassumere brevi testi o raccontare immagini di video | Lessico sfera socio- storico | <i>British History and Traditions</i> |
| | | SI FA RIFERIMENTO ALLE COMPETENZE DI CITTADINANZA | Salute e cibo La figura di Greta La sostenibilità nel turismo e nell'enogastronomia | UDA EDUCAZIONE CIVICA AGENDA 2030: OBIETTIVO SALUTE AGENDA 2030: OBIETTIVO SOSTENIBILITA' Si precisa che la partecipazione delle lingue straniere sarà subordinata al topic proposto e confermata dal singolo docente all'interno dei Consigli di Classe. |
| | | | | |
| classe | Competenze | Abilità | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
| Q U A R T A | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - Descrivere la procedura per la realizzazione di una ricetta di pasticceria usando la terminologia specifica, dalla lista degli ingredienti alla realizzazione delle diverse fasi | <ul style="list-style-type: none"> - Vocabulary practice: baking and pastry lexicon - Cooking and baking methods and equipment - Grammar: - Towards Invalsi | PASTRY RECIPES |

| | | | | |
|---|---|---|--|------------------------------------|
| P A S T I C C E R I A | | <ul style="list-style-type: none"> - Descrivere e spiegare le diverse tipologie e caratteristiche di ingredienti e materie prime da utilizzare nella realizzazione di ricette nella pasticceria | <ul style="list-style-type: none"> - Types of Flours - Wheat flours - Gluten free flours - Types of Yeast available for baking Grammar: Towards Invalsi | CHOOSING THE RIGHT INGREDIENTS |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Descrivere le principali caratteristiche. gastronomiche italiane e anglo-sassoni | <ul style="list-style-type: none"> - Vocabulary practice: baking and pastry lexicon - Describing and Comparing Traditional Food and Desserts Grammar: Towards Invalsi | ITALIAN and ANGLO-SAXON GASTRONOMY |
| | Saper presentare prodotti di pasticceria di vario genere nella lingua di destinazione | <ul style="list-style-type: none"> - Saper comprendere ricette e descrizioni di prodotti particolari tra i più conosciuti - Saper spiegare e presentare all'orale e con descrizioni scritte | <ul style="list-style-type: none"> - Vocaboli di preparazione, ingredienti, ambientazione del servizio | Prodotti dolci e salati |
| | Presentare i dolci della tradizione del paese di cui si studia la lingua | <ul style="list-style-type: none"> - Saper comprendere video e testi - Saper presentare e descrivere immagini | <ul style="list-style-type: none"> - Vocaboli di forme, ingredienti, preparazioni - Storie di usi e tradizioni | Dolci della tradizione Pasquale |
| | SI FA RIFERIMENTO ALLE COMPETENZE DI CITTADINANZA | Le rivoluzioni industriali La schiavitù in America e l'abolizionismo Le schiavitù moderne Lavori sottopagati Volontariato ed associazionismo | UDA EDUCAZIONE CIVICA LAVORO E SFRUTTAMENTO CITTADINI ATTIVI E VOLONTARIATO Si precisa che la partecipazione delle lingue straniere sarà subordinata al topic proposto e confermata dal singolo docente all'interno dei Consigli di Classe. | |

| classe | Competenze | Abilità | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
|--------|--|--|---|------------------------|
| Q U | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - Explaining the relationship between food and health - Listing healthy eating guidelines - Describing the food pyramid, the Eatwell | Vocabulary Practice: Health And Nutrition Phrasal Verbs Diet Language Communication /Study Skills Giving Advice | Food and Health |

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| I N T A P A S T I C C E R I A | | <ul style="list-style-type: none"> plate, My plate - Outlining the Mediterranean diet - Alternative diets - Explaining the difference between food allergies and intolerances - | <ul style="list-style-type: none"> Grammar: Towards Invalsi - | |
| | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - Discussing different sources of food contamination - Mentioning and giving information about common food-borne diseases - Describing food preservation methods - Explaining the Haccp system and its principles. | <ul style="list-style-type: none"> - Vocabulary practice - Safety and Hygiene - Food contamination - Food preservation methods - Communication and Study Skills: - Expressing possibility - Describing a process - Grammar: Passive form - Towards Invalsi | Food safety & hygiene |
| | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - Explaining the need for sustainable diets - Comparing and contrasting - GMOs with organic food - Giving information about Slow Food and Okm mood - Describing new food trends | <ul style="list-style-type: none"> - Vocabulary practice; - Eco –friendly words - Communication skills: Expressing ideas and personal opinions - Towards Invalsi | Think globally, Eat locally |
| | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - Explaining the difference between Banquets and Buffets - The Growing importance of Food Tourism - Explaining ingredients and baking procedures - | <ul style="list-style-type: none"> - Vocabulary practice: baking and pastry lexicon - Functions; talking about new food trends, food and desserts - Grammar: - Towards Invalsi | Baking and Desserts UDA STRATEGICA: LE TRADIZIONI DEI DOLCI DI PASQUA ANGLOSASSONE |
| | | SI FA RIFERIMENTO ALLE COMPETENZE DI CITTADINANZA | <p>La UE nei Paesi di cui si studia la lingua: ricaduta nazionale e percezione sociale</p> <p>Excursus sui diritti umani la Magna Carta, the Bill of Rights, the Declaration of Independence Usa</p> | <p>UDA EDUCAZIONE CIVICA</p> <p>ORGANI INTER E UE</p> <p>DIRITTI UMANI</p> <p>Si precisa che la partecipazione delle lingue straniere sarà subordinata al topic proposto e confermata dal singolo docente all'interno dei Consigli di Classe.</p> |

LINGUA FRANCESE

| classe | Competenze | Abilità | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
|--|--|--|--|---|
| P R I M I P A | Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi di base e produrre testi di vario tipo in relazione agli scopi comunicativi. Utilizzare la lingua italiana e straniera per i principali scopi comunicativi e operativi. | <ul style="list-style-type: none"> Se présenter Se décrire Poser des questions | Les sons fondamentaux de la langue française Les verbes réguliers et les auxiliaires Articles L'aspect physique Les professions et les métiers Les nombres 1 à 60 | UDA STRATEGICA ACCOGLIENZA |
| | Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi di base indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. | <ul style="list-style-type: none"> Donner des indications et des renseignements Exprimer ses goûts et ses intérêts | Les verbes irréguliers Les prépositions de lieu et de mouvement Les pronoms atones et toniques Adjectifs et pronoms possessifs | UDA MONODISCIPLINARE "Se presenter" |
| | | <ul style="list-style-type: none"> Demander et donner des informations Accepter ou refuser Parler des règles d'hygiène en cuisine | Les phrase interrogatives Les phrases negatives <i>Il faut</i> et les verbes impersonnels Formation du pluriel Formation du féminin | UDA STRATEGICA "I MIEI PRIMI PASSI IN SICUREZZA" |
| | | <ul style="list-style-type: none"> Ordonner ou interdire Exprimer son accord et son désaccord | La routine quotidienne La météo Les expressions de temps et de fréquence | UDA MONODISCIPLINARE "Connaître les autres" |
| | | <ul style="list-style-type: none"> Parler de la géographie, de l'histoire, du tourisme et de l'oenogastronomie du Piceno | Lexique de la cuisine Lexique de l'hôtellerie | UDA STRATEGICA "ALLA SCOPERTA DEL NOSTRO TERRITORIO" |
| | | | | Révision phonétique grammaire et lexique |

| classe | Competenze | Abilità | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
|--|--|---|---|---|
| S E C O N D A | Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi di base e produrre testi di vario tipo in relazione agli scopi comunicativi. Utilizzare la lingua italiana e straniera per i principali scopi comunicativi e operativi. | <ul style="list-style-type: none"> Savoir commander au restaurant Savoir commenter la commande Inviter quelqu'un | <ul style="list-style-type: none"> Fruits et légumes Les aliments La quantité Magasins et commerçants | UDA MONODISCIPLINARE DI AVVIO IN PREPARAZIONE AD UDA STRATEGICA "Les menus et les restaurants » |

| | | | |
|--|--|--|--|
| Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi di base indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. | <ul style="list-style-type: none"> • Répondre à une invitation • Demander un prix • Donner un prix | <ul style="list-style-type: none"> • Services et méthodes de paiement • Les partitifs le pronom <i>en</i> (quantité) <i>très</i> o <i>beaucoup</i>? La phrase négative (2) <i>c'est e il est</i> (2) L'impératif <i>il faut</i> les verbes <i>vouloir, pouvoir, devoir, savoir</i> | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Comprendre des discours simples • Parler de questions de cuisine, reception ou personnelles | Révision phonétique grammaire et lexique | UDA MONODISCIPLINARE CON METODOLOGIE DIDATTICHE INNOVATIVE: PERSONALIZZAZIONE |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Indications de direction et de voyage • Parler des arrangements et des projets • | Lexique: les vacances; les parties de la maison Les gallicismes Imparfait et passé composé Le pronom on Donner des indications | UDA STRATEGICA ECOSOSTENIBILITA' ALIMENTARE |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Parler de la gastronomie typique d'un endroit | Lexique: Aliments et boissons Les hypothèses du premier type | UDA STRATEGICA PERCORSO TURISTICO-ENOGASTRONOMICO NEL TERRITORIO |
| Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (settore sala) | <ul style="list-style-type: none"> • Dialogue d'accueil à l'hôtel, au restaurant, au bar • Nommer les outils principaux et le personnel des brigades | Les figures de l'hôtellerie Les fiches de réservation Accueillir les hôtes, réserver des hébergements, gérer les plaintes. | UDA DI INTERASSE (compresenza con docente di accoglienza turistica) "A la réception" |

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| T E R Z A p a s t i c c e r i a | <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>7. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario;</p> <p>8. Utilizzare e produrre testi multimediali</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere le principali figure professionali correlate al settore e le regole fondamentali di comportamento professionale. • Saper distinguere i ruoli all'interno della brigata, gerarchia, mansioni e quali sono i parametri che ne determinano la composizione • Saper riconoscere nelle varie circostanze un comportamento idoneo, educato, professionale, etico e deontologico legato alla professione. • Saper descrivere e compilare la modulistica di reparto. • Sapere le norme etiche, igieniche e di sicurezza | <ul style="list-style-type: none"> • La brigade de cuisine • Le chef pâtissier • La tenue professionnelle • L'hygiène • lessico mirato • il materiale per la pasticceria | <p>UDA MONODISCIPLINARE "La brigade et les procédés de base »</p> |
| | <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>7. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere gli alimenti e saper presentare le qualità e le caratteristiche degli stessi. • Saper descrivere la composizione di una ricetta. • Saper leggere e presentare una "carte" e un "menu". • Saper le preparazioni per classificarle idoneamente nel ricettario e/o in un menu. | <ul style="list-style-type: none"> • Les céréales • Les corps gras • Les aromates • Les fruits • Les œufs • Les matières premières en pâtisserie • Les pâtes à pâtisserie et les crèmes | <p>UDA MONODISCIPLINARE "Les ingrédients et les matières premières »</p> |

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
| | <p>artistico e letterario; 8. Utilizzare e produrre testi multimediali</p> | | | |
| | <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. 2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. 3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti; 4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo; 5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. 6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi 7. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario; 8. Utilizzare e produrre testi multimediali</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere: gli antipasti, le minestre, i secondi, i contorni e i desserts per la composizione armonica di un menu. | <ul style="list-style-type: none"> • Comprendre un menu • Les repas principaux des Français • L'heure du thé et les formules goûter | 5 |
| <p>Q U A R T A p a s t i c c e r i a</p> | <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. 2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. 3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti; 4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo; 5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere le varie tipologie di locali • Saper riconoscere i vari ambienti di un locale • Saper parlare del franchising | <ul style="list-style-type: none"> • Le restaurant:les locaux et les équipements • Bars et restaurants typiquement français • La restauration commerciale • Une enseigne franchisée | <p>UDA MONODISCIPLINARE "Les espaces de travail"</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>comunicativi. 6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi 7. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario; 8. Utilizzare e produrre testi multimediali</p> | | | |
| <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. 2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. 3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti; 4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo; 5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. 6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi 7. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario; 8. Utilizzare e produrre testi multimediali</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere le preparazioni tradizionali in pasticceria • Saper parlare delle tecniche di pasticceria | <ul style="list-style-type: none"> • La cuisine française traditions et fêtes • Les techniques de cuissons en pâtisserie • Recettes | <p>UDA MONODISCIPLINARE "Les recettes traditionnelles"</p> |

| classe | Competenze | Abilità | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
|--|---|---|--|---|
| <p>Q U I N T A P A S T .</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali • 2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere I prodotti dolciari tipici delle varie regioni di Francia. • Conoscere le diverse tradizioni legate al territorio e ai prodotti tipici. • Saper utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi nel contesto di riferimento. | <ul style="list-style-type: none"> • Les desserts régionaux de France. • Traditions et itineraires gastronomiques. | <p>UDA MONO DISCIPLINARE "Itinéraires Gastronomiques"</p> |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | <p>e contesti di studio e di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti; • 4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo • 5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. • 6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi • 7. Utilizzare e produrre testi multimediali | . | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • 1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali • 2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. • 3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti; • 4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo • 5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principi dell'HACCP • Conoscere le modalità di trasmissione delle infezioni alimentari e la prevenzione • Conoscere le principali allergie e intolleranze alimentari • Conoscere le caratteristiche delle diete alternative: macrobiotica, vegetariana, vegana... | <ul style="list-style-type: none"> • L'HACCP • Les infections alimentaires • Allergies et intolérances • Les régimes alternatifs | <p>UDA MONO DISCIPLINARE Santé et sécurité</p> |

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| | <p>differenti scopi comunicativi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6.Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi • 7.Utilizzare e produrre testi multimediali | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • 1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali • 2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. • 3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti; • 4.Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario 5.Produurre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. • 6.Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi • 7.Utilizzare e produrre testi multimediali | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le caratteristiche delle nuove figure professionali legate all'ambito ristorativo/dolciario • Conoscere le modalità di ricerca di impiego attualmente utilizzate • Saper redigere un CV • Saper sostenere un colloquio di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> • Comment devenir chef pâtissier • Les nouveaux métiers de la restauration • Trouver un travail • Préparer un CV • L'entretien d'embauche | <p>UDA MONO DISCIPLINARE "Le monde du travail"</p> |

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| | <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>7. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario;</p> <p>8. Utilizzare e produrre testi multimediali</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Saper riferire in lingua su argomenti di Alimenti e Alimentazione | <ul style="list-style-type: none"> • Les glucides • Les protéines • Les lipides | <p>UDA MONO DISCIPLINARE Régimes et nutrition</p> |
| <p style="text-align: center;">T E R Z A C u c i n a</p> | <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>7. Utilizzare e produrre testi multimediali</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere le principali figure professionali correlate al settore e le regole fondamentali di comportamento professionale. • Saper distinguere i ruoli all'interno della brigata, gerarchia, mansioni e quali sono i parametri che ne determinano la composizione • Saper riconoscere nelle varie circostanze un comportamento idoneo, educato, professionale, etico e deontologico legato alla professione. • Saper descrivere e compilare la modulistica di reparto. • Sapere le norme etiche, | <ul style="list-style-type: none"> • La brigade de cuisine • La tenue professionnelle • L'hygiène • lessico mirato • il materiale per la cucina | <p>UDA MONODISCIPLINARE "La brigade et les matériaux de base"</p> |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | igieniche e di sicurezza | | |
| <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>7. Utilizzare e produrre testi multimediali</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere gli alimenti e saper presentare le qualità e le caratteristiche degli stessi. • Saper descrivere la composizione di una ricetta. • Saper leggere e presentare una "carte" e un "menu". Saper riconoscere le varie tipologie di piatti, contorni, preparazioni per classificarle idoneamente nel ricettario e/o in un menu. | <ul style="list-style-type: none"> • Les condiments et les aromates • Les légumes et les fruits • La viande de boucherie • La volaille • Les produits de la pêche | <p>UDA MONODISCIPLINARE "Les ingrédients et les recettes »</p> | |
| <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere: gli antipasti, le minestre, i secondi, i contorni per la composizione armonica di un menu. Utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi nel contesto di riferimento | <ul style="list-style-type: none"> • Comprendre un menu • Les repas principaux des Français | <p>UDA MONODISCIPLINARE "Les menus et les repas »</p> | |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | 7. Utilizzare e produrre testi multimediali | | | |
| Q U A R T A C u c i n a | <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>7. Utilizzare e produrre testi multimediali</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere gli spazi dei laboratori, la collocazione e il corretto utilizzo delle attrezzature e dell'utensileria per eseguire idoneamente le mansioni affidate. Saper distinguere nella struttura le diverse tipologie dei locali di cucina, del ristorante e le loro funzioni. • Saper descrivere il percorso, a senso unico, dell'applicazione delle regole di igiene e dello smaltimento rifiuti al fine di garantire un ambiente idoneo e salubre alla produzione e al servizio dei pasti. • Saper utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi nel contesto di riferimento. | <ul style="list-style-type: none"> • Le secteur de l'hôtellerie-restauration • Le personnel • Le restaurant: les locaux et les équipements | <p>UDA MONODISCIPLINARE "Les espaces de travail et les Équipements »</p> |
| | <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Saper descrivere la storia della carte e presentare le sue caratteristiche. • Saper presentare e descrivere le varie categorie della carte. • Saper presentare le abitudini francesi per i pasti principali e saperle confrontare con quelle del proprio Paese. • Saper esprimere le proprie preferenze culinarie nel contesto di riferimento. • Utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi nel contesto di riferimento | <ul style="list-style-type: none"> • La conception de la carte • Les types de cartes • Les menus enfants | <p>UDA MONODISCIPLINARE "Gastronomies comparées »</p> |

| | | | |
|--|---|--|---|
| 7. Utilizzare e produrre testi multimediali | | | |
| <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>7. Utilizzare e produrre testi multimediali</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Saper le regole della cucina, essere in grado di riconoscere le varie tecniche di conservazione in funzione del tipo di alimento o di prodotto culinario da trattare. ● Saper il linguaggio delle tecniche culinarie e saperle adattare alle varie tipologie di ricette e di materie prime da trattare. | <ul style="list-style-type: none"> ● La conservation des aliments ● Les techniques culinaires | <p>UDA MONODISCIPLINARE "La conservation des aliments »</p> |
| <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Saper presentare le principali caratteristiche culinarie e i prodotti tipici delle regioni francesi. ● Saper descrivere la composizione di una ricetta tipica/regionale. ● Saper presentare una "carte" e un "menu" tipico/regionale. ● Saper riconoscere le varie tipologie di piatti contorni, preparazioni regionali/tipici per classificarle idoneamente nel ricettario e/o in un menu ● Saper descrivere la composizione di una ricetta tipica/regionale. Saper presentare una "carte" e un "menu" tipico/regionale. ● Saper riconoscere le varie tipologie di piatti contorni, | <ul style="list-style-type: none"> ● Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine ● Un itinéraire gastronomique dans le Sud-Ouest de la France | <p>UDA MONODISCIPLINARE "La gastronomie typique française »</p> |

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| | 7. Utilizzare e produrre testi multimediali | preparazioni regionali/tipici per classificarle idoneamente nel ricettario e/o in un menu | | |
| Q U I N T A C u c i n a | <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>7. Utilizzare e produrre testi multimediali</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e saper applicare le normative internazionali relative all'HACCP e saper distinguere i vari tipi di contaminazione a cui sono soggetti gli alimenti. • Saper descrivere le cause delle principali infezioni e intossicazioni alimentari. • Saper definire e applicare le misure preventive contro la contaminazione degli alimenti. • Saper utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi nel contesto di riferimento. | <ul style="list-style-type: none"> • L'HACCP • Les infections alimentaires et les intoxications alimentaires • Risques et mesures préventives contre la contamination des aliments | <p>UDA MONODISCIPLINARE Santé et sécurité</p> |
| Q U I N T A C u c i n a | <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Sapere quali sono i principi dell'agricoltura biologica e i vantaggi e svantaggi rispetto all'agricoltura tradizionale. • Sapere quali sono i principi scientifici e le modalità commerciali che portano alla produzione e alla vendita dei prodotti geneticamente modificati, con i relativi benefici e rischi. • Saper definire cause biologiche ed effetti delle più comuni allergie e intolleranze alimentari; conoscere la differenza fra i due fenomeni. • Saper definire sintomi ed effetti dei più comuni disturbi alimentari. • Saper utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi nel contesto | <ul style="list-style-type: none"> • Les aliments biologiques • Les OGM • Les allergies et les intolérances alimentaires • Les troubles alimentaires | <p>UDA MONODISCIPLINARE Régimes et nutrition</p> |

| | | | | |
|--|---|--|---|--|
| | comunicativi ed operativi 7. Utilizzare e produrre testi multimediali | di riferimento. | | |
| Q U I N T A C u c i n a | 1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. 2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. 3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti; 4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo; 5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. 6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi 7. Utilizzare e produrre testi multimediali | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere storia, diffusione e linee guida della dieta mediterranea. • Sapere quali sono i principi su cui si basa la dietologia sportiva ed effetti di ciascun gruppo di alimenti sulle prestazioni sportive. • Conoscere la piramide alimentare, caratteristiche, apporto e dosi consigliate per ciascun gruppo di alimenti. • Conoscere i principi su cui si basano le principali diete prive di carne indicandone vantaggi e svantaggi, benefici e rischi. • Saper utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi nel contesto di riferimento. | <ul style="list-style-type: none"> • Le régime méditerranéen • L'alimentation du sportif • Les aliments bons pour la santé • Végétariens et végétaliens | UDA MONODISCIPLINARE Régimes et nutrition (suite) |
| Q U I N T A C u c i n a | 1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. 2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. 3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti; 4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo; 5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. 6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscere le modalità, il percorso di studi e le modalità professionali per conquistare la qualifica di chef di cucina.</i> • <i>Saper redigere un CV secondo i format europei.</i> • <i>Saper redigere una lettera di motivazioni per presentare se stessi e il proprio CV ad una azienda ristorativa.</i> • <i>Saper preparare e sostenere un colloquio di lavoro.</i> • <i>Saper utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi nel contesto di riferimento.</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Comment devenir chef de cuisine • Le CV • La lettre de motivation • L'entretien d'embauche | UDA MONODISCIPLINARE Chercher un emploi |

comunicativi ed operativi
8. Utilizzare e produrre testi multimediali

| | | | | |
|--|--|---|--|---|
| <p style="text-align: center;">T E R Z A</p> <p>sala e v e n d i t a</p> | <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. 2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. 3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti; 4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo; 5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. 6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi 7. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario; 8. Utilizzare e produrre testi multimediali</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere le principali figure professionali correlate al settore e le regole fondamentali di comportamento professionale. • Saper distinguere i ruoli all'interno della brigata, gerarchia, mansioni e quali sono i parametri che ne determinano la composizione • Saper riconoscere nelle varie circostanze un comportamento idoneo, educato, professionale, etico e deontologico legato alla professione. • Saper descrivere e compilare la modulistica di reparto. • Sapere le norme etiche, igieniche e di sicurezza | <ul style="list-style-type: none"> • Le secteur de l'hôtellerie-restauration • Le personnel • Le restaurant: les locaux et les équipements | <p style="text-align: center;">UDA MONODISCIPLINARE "Les locaux et les équipements"</p> |
| | <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. 2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. 3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti; 4. Leggere, comprendere ed</p> | <p>.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • La brigade de salle • La tenue professionnelle • lessico mirato <ul style="list-style-type: none"> • il materiale per la sala • Les types de service. • Les vins et leur service. • Gérer les plaintes. | <p style="text-align: center;">UDA MONODISCIPLINARE "La brigade et les matériaux de base"</p> |

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| | <p>interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>7. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario;</p> <p>8. Utilizzare e produrre testi multimediali</p> | | | |
| | <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>7. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario;</p> <p>8. Utilizzare e produrre testi multimediali</p> | | <ul style="list-style-type: none"> • Le personnel de salle • L'organisation du travail en salle • L'hygiène • | <p>UDA MONODISCIPLINARE Santé et sécurité</p> |
| <p>Q U A R T A sala e v e n d i t</p> | <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere le varie tipologie di locali • Saper riconoscere i vari ambienti di un locale • Saper parlare del franchising | <ul style="list-style-type: none"> • Bars et restaurants typiquement français • La restauration commerciale • Une enseigne franchisée | <p>UDA MONODISCIPLINARE La restauration commerciale en France</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|--|---|---|
| <p>a</p> | <p>l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti; 4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo; 5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. 6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi 7. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario; 8. Utilizzare e produrre testi multimediali</p> | | | |
| | <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. 2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. 3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti; 4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo; 5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. 6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi 7. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario; 8. Utilizzare e produrre testi multimediali</p> | | <ul style="list-style-type: none"> • Les types de bar. • Le service au bar. • Les boissons chaudes. • Les boissons froides. • Le champagne. • Les liqueurs. • Les cocktails. | <p style="text-align: center;">UDA MONODISCIPLINARE Les produits et les services</p> |

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| Q U I N T A SALA E V E N D I T A | <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>7. Utilizzare e produrre testi multimediali</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e saper applicare le normative internazionali relative all'HACCP e saper distinguere i vari tipi di contaminazione a cui sono soggetti gli alimenti. • Saper descrivere le cause delle principali infezioni e intossicazioni alimentari. • Saper definire e applicare le misure preventive contro la contaminazione degli alimenti. • Saper utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi nel contesto di riferimento. | <ul style="list-style-type: none"> • L'HACCP • Les infections alimentaires et les intoxications alimentaires • Risques et mesures préventives contre la contamination des aliments | <p style="text-align: center;">1 Santé et sécurité</p> |
| Q U I N T A SALA E V E N D I T A | <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>7. Utilizzare e produrre testi multimediali</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Sapere quali sono le specifiche professionali, le mansioni e le responsabilità dei vari soggetti del personale di sala. • Sapere quali sono i principi organizzativi e le qualità professionali e personali richieste per ottenere un'organizzazione del servizio di sala funzionale ed efficace. • Saper scegliere fra le varie tipologie di servizio in base alle dimensioni del locale, al tipo di cucina, all'occasione e al numero di dipendenti. • Saper applicare i principi essenziali della degustazione e del servizio dei vini in sala. • Saper accogliere, gestire e risolvere i reclami del cliente relativi al servizio o alla cucina. • Saper utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi nel contesto di riferimento. | <ul style="list-style-type: none"> • Le personnel de salle • L'organisation du travail en salle • Les types de service. • Les vins et leur service. • Gérer les plaintes. | <p style="text-align: center;">2 Le restaurant</p> |

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"> Q U I N T A SALA E V E N D I T A </p> | <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>7. Utilizzare e produrre testi multimediali</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le diverse tipologie di locale di somministrazione di bevande. • Sapere come gestire o organizzare il servizio al banco e in sala in questo tipo di locali. • Conoscere preparazione e somministrazione delle principali e più comuni bevande fredde e calde che il cliente può ordinare. • Conoscere modalità di fermentazione dello champagne e caratteristiche essenziali delle varie tipologie. • Conoscere, saper consigliare e servire una vasta tipologia di liquori e alcolici. • Saper preparare una vasta gamma di cocktail e sapere in base a quali principi crearne uno originale. • Saper utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi nel contesto di riferimento. | <ul style="list-style-type: none"> • Les types de bar. • Le service au bar. • Les boissons chaudes. • Les boissons froides. • Le champagne. • Les liqueurs. • Les cocktails. | <p style="text-align: center;">3 Le bar</p> |
| <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"> Q U I N T A SALA E V E N D I T A </p> | <p>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>2. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>3. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'integrazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>4. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>5. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>6. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>8. Utilizzare e produrre testi multimediali</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le modalità, il percorso di studi e le modalità professionali per conquistare la qualifica di chef di cucina. • Saper redigere un CV secondo i format europei. • Saper redigere una lettera di motivazioni per presentare se stessi e il proprio CV ad una azienda ristorativa. • Saper preparare e sostenere un colloquio di lavoro. • Saper utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi nel contesto di riferimento. | <ul style="list-style-type: none"> • Comment devenir barman, serveur et sommelier. • Les nouveaux métiers de la restauration. • Le CV • La lettre de motivation • L'entretien d'embauche | <p style="text-align: center;">4 Chercher un emploi</p> |

T
E
R
Z
A

A
C
C
O
G
L
I
E
N
Z
A

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

- Sapersi esprimere in L2 con sufficiente correttezza grammatica, ortografica, fonetica
- Saper distinguere nominare e comporre in modo adeguate le varie parti di cui si compone una lettera di registro formale / commerciale
- Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione.
- Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove
- Saper utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi nel contesto di riferimento.
- Saper individuare collegamenti con altre discipline.

- Revisione grammatica biennio, verbi e fonetica
- Presentazione della comunicazione turistica orale e scritta
- Struttura della lettera

1

T
E
R
Z
A

A
C
C
O
G
L
I
E
N
Z
A

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

- Saper redigere in modo corretto chiaro ed elegante una lettera di richiesta di informazioni.
- Saper redigere in modo corretto chiaro ed elegante una lettera di risposta a una richiesta di informazioni.
- Saper selezionare e allegare nella giusta modalità documenti informativi da inviare al cliente.
- Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione.
- Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove
- Saper utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi nel contesto di riferimento.
- Saper individuare collegamenti con altre discipline.

- Richiesta di informazioni
- Risposta alla richiesta di informazioni
- Invio di documentazione

2

T
E
R
Z
A

A
C
C

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali,

- Saper esporre in modo corretto e chiaro informazioni sulla tassonomia la storia e le tipologie delle strutture alberghiere.
- Saper redigere un itinerario turistico su richiesta di un

- Caratteristiche degli alberghi: classificazione, catene alberghiere, servizi e attrezzature alberghiere.
- Redazione di un itinerario

3

O
G
L
I
E
N
Z
A

nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

- cliente.
- Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione.
 - Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove
 - Saper utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi nel contesto di riferimento.
 - Saper individuare collegamenti con altre discipline.

T
E
R
Z
A

A
C
C
O
G
L
I
E
N
Z
A

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

- Saper redigere in modo corretto chiaro ed elegante una lettera di richiesta di prenotazione.
- Saper redigere in modo corretto chiaro ed elegante una lettera di risposta a una richiesta di prenotazione.
- Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione.
- Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove
- Saper utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi nel contesto di riferimento.
- Saper individuare collegamenti con altre discipline.

- Prenotazione alberghiera
- Risposta a lettera di prenotazione

4

Q
U
A
R
T
A

A
C
C
O
G
L
I
E
N
Z
A

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

- Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale di varia tipologia.
- Capire il senso generale di messaggi orali di carattere professionale
- Esprimersi in L2 all'orale e allo scritto in modo accettabile anche se non del tutto corrette dal punto di vista formale
- Conoscere nelle linee essenziali gli argomenti del programma e applicare le conoscenze acquisite in modo operativo.
- Redigere in modo autonomo documenti di carattere professionale di vario tipo.
- Saper presentare una struttura alberghiera nelle sue caratteristiche

- Ripasso e consolidamento del programma dell'anno precedente
- Presentazione di un hotel
- Lavorare alla *réception*
- *La réclamation*
- *La région Bretagne* (o altra regione a scelta)

1

Q
U
A
R
T
A
A
C
C
O
G
L
I
E
N
Z
A

| | | | |
|--|--|--|-----------------|
| | <p>principali (servizi, tipo di stanze, prezzi , ecc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper comprendere i motivi di un reclamo e saperlo fronteggiare • Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione. • Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove • Saper individuare collegamenti con altre discipline. | | |
| <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale di varia tipologia. • Capire il senso generale di messaggi orali di carattere professionale • Esprimersi in L2 all'orale e allo scritto in modo accettabile anche se non del tutto corrette dal punto di vista formale • Conoscere nelle linee essenziali gli argomenti del programma e applicare le conoscenze acquisite in modo operativo. • Redigere in modo autonomo documenti di carattere professione di vario tipo. • Saper presentare una struttura alberghiera nelle sue caratteristiche principali (servizi, tipo di stanze, prezzi , ecc.) redigendo una lettera circolare • Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione. • Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove • Saper individuare collegamenti con altre discipline. | <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione di un hotel con lettera circolare • Les transports • <i>La région Sicile</i> (o altra regione a scelta) | <p>2</p> |
| <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali,</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale di varia tipologia. • Capire il senso generale di messaggi orali di carattere professionale • Esprimersi in L2 all'orale e allo scritto in modo | <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione di una struttura turistica con lettera circolare • <i>Les produits touristiques: Le tourisme de santé</i> (o altra tipologia) • <i>La région Sicile</i> (o altra regione a scelta) | <p>3</p> |

Q
U
A
R
T
A
A
C
C

O
G
L
I
E
N
Z
A

nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

accettabile anche se non del tutto corrette dal punto di vista formale

- Conoscere nelle linee essenziali gli argomenti del programma e applicare le conoscenze acquisite in modo operativo.
- Redigere in modo autonomo documenti di carattere professionale di vario tipo.
- Saper presentare una struttura alberghiera nelle sue caratteristiche principali (servizi, tipo di stanze, prezzi, ecc.) redigendo una lettera circolare
- Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione.
- Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove
- Saper individuare collegamenti con altre discipline.

Q
U
A
R
T
A
A
C
C
O
G
L
I
E
N
Z
A

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

- Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale di varia tipologia.
- Capire il senso generale di messaggi orali di carattere professionale
- Esprimersi in L2 all'orale e allo scritto in modo accettabile anche se non del tutto corrette dal punto di vista formale
- Conoscere nelle linee essenziali gli argomenti del programma e applicare le conoscenze acquisite in modo operativo.
- Redigere in modo autonomo documenti di carattere professionale di vario tipo.
- Saper redigere una fattura corretta
- Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione.
- Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove
- Saper individuare collegamenti con altre discipline.

- *La facturation*
- *Les produits touristiques: Les séjours linguistiques (o altra tipologia)*
- *Les produits touristiques: Les tourisme vert (o altra tipologia)*

Q
U
I
N
T
A

A
C
C
O
G
L
I
E
N
Z
A

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

- Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale di varia tipologia.
- Capire il senso generale di messaggi orali di carattere professionale
- Esprimersi in L2 all'orale e allo scritto in modo accettabile anche se non del tutto corrette dal punto di vista formale
- Conoscere nelle linee essenziali gli argomenti del programma e applicare le conoscenze acquisite in modo operativo.
- Redigere in modo autonomo documenti di carattere professionale di vario tipo.
- Redigere sintesi di testi e di argomenti settoriali.
- Rispondere a questionari in vista dell'esame.
- Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione.
- Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove
- Saper individuare collegamenti con altre discipline.

- Ripasso e consolidamento del programma dell'anno precedente con particolare riferimento alla corrispondenza turistica e alla redazione di itinerari e lettere circolari.
- *Géographie touristique: Paris*

1

Q
U
I
N
T
A

A
C
C
O
G
L
I
E
N
Z
A

- Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale di varia tipologia.
- Capire il senso generale di messaggi orali di carattere professionale
- Esprimersi in L2 all'orale e allo scritto in modo accettabile anche se non del tutto corrette dal punto di vista formale
- Conoscere nelle linee essenziali gli argomenti del programma e applicare le conoscenze acquisite in modo operativo.
- Redigere in modo autonomo documenti di carattere professionale di vario tipo.
- Redigere sintesi di testi e di argomenti settoriali.
- Rispondere a questionari in vista dell'esame.
- Saper reagire in modo

- Ripasso degli argomenti di turismo studiati l'anno precedente: *Le tourisme, Les transports, Présenter un hotel, Travailler à la réception*
- *Les produits touristiques: Les parcs d'attraction (o altro argomento)*

2

adeguato al contesto della situazione.

- Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove
- Saper individuare collegamenti con altre discipline.

- Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale di varia tipologia.
- Capire il senso generale di messaggi orali di carattere professionale
- Esprimersi in L2 all'orale e allo scritto in modo accettabile anche se non del tutto corrette dal punto di vista formale
- Conoscere nelle linee essenziali gli argomenti del programma e applicare le conoscenze acquisite in modo operativo.
- Redigere in modo autonomo documenti di carattere professionale di vario tipo.
- Redigere in maniera adeguata agli standard europei un CV.
- Redigere una domanda di impiego in maniera corretta chiara e convincente
- Saper preparare e affrontare un colloquio in vista di un *entretien d'embauche*
- Redigere sintesi di testi e di argomenti settoriali.
- Rispondere a questionari in vista dell'esame.
- Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione.
- Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove
- Saper individuare collegamenti con altre discipline.

- Ripasso degli argomenti di turismo studiati l'anno precedente: *Les cures thermales, La thalassothérapie, Les séjours linguistiques* (o altri)
- *La demande d'emploi, Le CV*

Q
U
I
N
T
A

A
C
C
O
G
L
I
E
N
Z
A

- Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale di varia tipologia.
- Capire il senso generale di messaggi orali di carattere professionale
- Esprimersi in L2 all'orale e allo scritto in modo accettabile anche se non del tutto corrette dal punto di vista formale
- Conoscere nelle linee essenziali gli argomenti del programma e applicare le conoscenze acquisite in modo operativo.
- Redigere in modo autonomo documenti di carattere professionale di vario tipo.
- Redigere sintesi di testi e di argomenti settoriali.
- Rispondere a questionari in vista dell'esame.
- Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione.
- Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove
- Saper individuare collegamenti con altre discipline.

- Consolidamento di tutti gli argomenti in vista dell'esame

4

LINGUA TEDESCA**COMPETENZA IN USCITA n° 5 AREA GENERALE**

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

| | | ABILITA'+CONOSCENZE | MODULI |
|--|---|----------------------------|--|
| CI BIENNIO LIVELLO 2 QNQ | 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. | QCER Livello A1 | -Imparare a conoscersi -Io e la scuola -La mia casa e la mia famiglia -Come mi conosco? -Compere in città -Raccontiamoci! UdA ordinarie interasse: 1. Herzlich Willkommen! 2. Urlaub in den dt. Ländern 3. Der Gast kommt an 4. Mit freundlichen Grüßen |
| CI terzo anno LIVELLO 3 QNQ | Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per | | 3.1 Hallo! Ich heiße.... 3.2 Herzlich willkommen! |

| | | | |
|---|--|-------------------------|--|
| <p>Bar-Sala e vendita Accoglienza Turistica Enogastronomia Pasticceria</p> | <p>comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; 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 e 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.</p> | <p>QCER Livello A2</p> | <p>3.3. Zimmer mit Frühstück 3.4 Mit freundlichen Grüßen 3.5 Kein Problem! 3.6 Haben Sie reserviert? 3.7 Da gibt es viel zu sehen 3.8 ...und hier sehen Sie... 3.9 Auf Wiedersehen!</p> |
| <p>Ci quarto anno LIVELLO 3/4 QNQ</p> <p>Bar-Sala e vendita Accoglienza Turistica Enogastronomia Pasticceria</p> | <p>Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.</p> | <p>QCER Livello A2+</p> | <p>-4.0 Es beginnt wieder die Schule! -4.1 Die Bundesorgane (Bund u. Länder) -4.2 Die Essgewohnheiten in Italien u. Deutschland -4.3 Wie essen Österreicher und Schweizer? -4.4 Das alles ist Deutschland -4.5 Zur Arbeit in der Speisesaal -4.5bis Zur Arbeit in der Küche -4.5ter Urlaubsformen -4.5quater Strandhotels in Italien -4.5quinquer Verschiedene Art Hotels -4.5septer Urlaub auf dem Bauernhof -4.6 Das Eisbergmodell der Kultur -4.7 Was darf es sein? -4.8 Bildungspolitik in Deutschland</p> |
| <p>Ci quinto anno LIVELLO 4 QNQ</p> <p>Bar-Sala e vendita Accoglienza Turistica Enogastronomia Pasticceria</p> | <p>Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in</p> | <p>QCER Livello B1</p> | <p>-Il miei interessi -Senza rimpianto! -Il mio lavoro futuro -Le strutture ricettive Un viaggio d'affari -Visita in una città d'arte</p> |

| | |
|--|--|
| conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. | |
|--|--|

| |
|--|
| |
| |
| |

| | COMPETENZE | ABILITA' | CONOSCENZE | MODULI |
|--|--|---|--|---|
| B I E N N I O | <ul style="list-style-type: none"> - 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 nazioni <p>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.</p> | <p>Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti germanofoni</p> <p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi a ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza spontanea utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> | <p>Aspetti interculturali Aspetti della cultura germanofona Fonologia Ortografia Lessico Grammatica</p> <p>Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Ortografia Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Fonologia Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale Aspetti extralinguistici Aspetti socio-linguistici</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Imparare a conoscersi - Io e la scuola - La mia casa e la mia famiglia - Come mi conosco? - Compere in città - Raccontiamoci! - I miei primi passi in sicurezza - Alla scoperta del nostro territorio (1° e 2° anno) - L'ecosostenibilità alimentare - Le abitudini alimentari dei Paesi germanofoni |

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| <p style="text-align: center;">III S A L A + E N O + A C C. T U R.</p> | <p>Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; 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 e partecipare a conversazioni.</p> <p>Utilizzare i linguaggi setto-riali 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.</p> | <p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse general, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua</p> <p>Comprendere in maniera globale e analitica, con certa autonomia, testi scritti, relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua.</p> <p>Partecipare a conversazioni o discussioni in modo guidato con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua</p> <p>Fare descrizioni e presentazioni</p> | <p>Tipi e generi testuali dell'ambito professionale Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua Ortografia Lessico Fonologia Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale Aspetti extralinguistici Aspetti socio-linguistici</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Accoglienza in hotel - Soggiorno in hotel - Il mio primo viaggio - Prenotare - Il servizio in sala - Al front office - Programma di viaggio - Fornire il conto |
| <p style="text-align: center;">IV P A S T + E N O</p> | <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> | <p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse general, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua</p> <p>Comprendere in maniera globale e analitica, con certa autonomia, testi scritti, relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua.</p> <p>Partecipare a conversazioni o discussioni in modo guidato con sufficiente scioltezza e spontaneità</p> | <p>Tipi e generi testuali dell'ambito professionale Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua Ortografia Lessico Fonologia Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale Aspetti extralinguistici Aspetti socio-linguistici</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Il menù - Le strutture Ricettive nei Paesi germanofoni - Le mie esperienze - Raccontarsi |

| | | | | |
|---|---|---|--|--|
| | | utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua Fare descrizioni e presentazioni | | |
| IV S A L A | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro | Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse general, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua Comprendere in maniera globale e analitica, con certa autonomia, testi scritti, relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua. Partecipare a conversazioni o discussioni in modo guidato con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua Fare presentazioni e descrizioni | Tipi e generi testuali dell'ambito professionale Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua Ortografia Lessico Fonologia Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale Aspetti extralinguistici Aspetti socio-linguistici | <ul style="list-style-type: none"> - Al bar - La ricetta - Le mie esperienze - Raccontarsi |
| IV A C T U R I S T I C A | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse general, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua Comprendere in maniera globale e analitica, con certa autonomia, testi scritti, relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua. Partecipare a conversazioni o discussioni in modo guidato con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua | Tipi e generi testuali dell'ambito professionale Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua Ortografia Lessico Fonologia Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale Aspetti extralinguistici Aspetti socio-linguistici | <ul style="list-style-type: none"> - L'agriturismo - Vacanze al mare e in montagna - Raccontarsi - Le mie esperienze |

| | | | | |
|--|---|---|--|---|
| | | Fare presentazioni e descrizioni | | |
| V E N O + P A S T. | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse general, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua Comprendere in maniera globale e analitica, con certa autonomia, testi scritti, relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua. Partecipare a conversazioni o discussioni in modo guidato con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua Fare presentazioni e descrizioni | Tipi e generi testuali dell'ambito professionale Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua Ortografia Lessico Fonologia Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale Aspetti extralinguistici Aspetti socio-linguistici | -Il miei interessi -Senza rimpianto! -Il mio lavoro futuro! |
| V S A L A | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro | Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse general, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua Comprendere in maniera globale e analitica, con certa autonomia, testi scritti, relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua. Partecipare a conversazioni o discussioni in modo guidato con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua | Tipi e generi testuali dell'ambito professionale Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua Ortografia Lessico Fonologia Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale Aspetti extralinguistici Aspetti socio-linguistici | -Il miei interessi -Senza rimpianto! -Il mio lavoro futuro -Le strutture ricettive |

| | | | | |
|--|--|---|--|---|
| | | Fare presentazioni e descrizioni | | |
| V A C C. T U R. | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro | Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse general, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua Comprendere in maniera globale e analitica, con certa autonomia, testi scritti, relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua. Partecipare a conversazioni o discussioni in modo guidato con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua Fare presentazioni e descrizioni | Tipi e generi testuali dell'ambito professionale Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua Ortografia Lessico Fonologia Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale Aspetti extralinguistici Aspetti socio-linguistici | - I miei interessi - Senza rimpianti! - Un viaggio d'affari - Visita in una città d'arte |

LINGUA SPAGNOLA

| 1 | | | | |
|----------------------------------|--|--|---|-------------------------------------|
| classe | Competenze | Abilità Sapere: | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
| P R I M A | Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi di base e produrre testi di vario tipo in relazione agli scopi comunicativi. Utilizzare la lingua italiana e straniera per i principali scopi comunicativi e operativi. Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi di base indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale i | <ul style="list-style-type: none"> - Salutare e congedarsi - Chiedere e dare informazioni personali - Chiedere e dire la data - Deletrear e riconoscere i suoni della lingua spagnola - Chiedere e dire la data | <ul style="list-style-type: none"> - Saluti formali e informali - Alfabeto - Dati personali - Giorni, mesi, stagioni - Lessico a scuola - Professioni - Numeri ordinali e cardinali - Pronomi personali soggetto - Articoli determinativi e indeterminativi - Presente indicativo regolare - Genere e numero delle parole - Elementi di cultura e civiltà | Uda monodisciplinare PRESENTARSI |

| | | | |
|----------------|---|--|--|
| vari contesti. | <ul style="list-style-type: none"> - Presentarsi e presentare qualcuno - Rispondere a una presentazione - Identificare qualcuno - Descrivere l'aspetto fisico, lo stato d'animo e il carattere di una persona e il proprio - Parlare della propria famiglia - Esprimere possesso - Parlare di quantità | <ul style="list-style-type: none"> - Aspetto fisico e del carattere - Stato d'animo - Famiglia - Aggettivi possessivi - Interrogativi - Presente indicativo irregolare - Differenza SER/ESTAR - Elementi di cultura e civiltà | Uda monodisciplinare DESCRIVERSI E DESCRIVERE |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Descrivere la propria casa - Chiedere e indicare l'esistenza di qualcosa - Descrivere e localizzare oggetti | <ul style="list-style-type: none"> - Casa - Caratteristiche della casa - Colori - Presente indicativo irregolare - Aggettivi dimostrativi - Avverbi - Differenza HAY/ESTÁ' - Parole per ubicare oggetti e persone - Elementi di cultura e civiltà | Uda monodisciplinare LA CASA E LO SPAZIO CHE CI CIRCONDA |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Dare semplici informazioni riguardo le figure professionali di riferimento. - Riferire in modo semplice regole da adottare nei luoghi di lavoro e di studio | <ul style="list-style-type: none"> - Figure professionali - Semplici norme di sicurezza e igiene - Verbi riflessivi - Verbi ser, estar, tener | UDA INTERDISCIPLINARE I miei primi passi in sicurezza |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Riferire in modo semplice di storia, geografia e qualità enogastronomica del territorio. | <ul style="list-style-type: none"> - Alcuni termini del lessico enogastonomico - Luoghi di interesse nel territorio Piceno. - Importanza di una corretta alimentazione. | UDA INTERDISCIPLINARE Io mangio...di qualità |

2

| classe | Competenze | Abilità Sapere: | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
|---------------------------------|---|--|--|---|
| S E C O N D A | <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi di base e produrre testi di vario tipo in relazione agli scopi comunicativi.</p> <p>Utilizzare la lingua italiana e straniera per i principali scopi comunicativi e operativi.</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi di base indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Descrivere la giornata - Parlare di azioni abituali, materie scolastiche e tempo libero - Chiedere e parlare della frequenza - Chiedere e dire l'ora - Parlare di orari, dare un appuntamento - Esprimere gusti e manifestare accordo o disaccordo, invitare, accettare o rifiutare | <ul style="list-style-type: none"> - Azioni abituali e hobbies - Faccende domestiche - Scuola, voti, materie - Orario - Verbi riflessivi al presente - Estar + Gerundio - Avverbi di frequenza - Pronomi complemento oggetto - MUCHO/DEMASIADO/BASTANTE/POCO - Differenza MUY/MUCHO - Congiunzioni - Elementi di cultura e civiltà | Uda monodisciplinare ATTIVITÀ E OGGETTI DELLA NOSTRA VITA QUOTIDIANA |

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - comprendere semplici ascolti in lingua originale - parlare in modo semplice in lingua spagnola - Ordinare in un ristorante e in un bar - Parlare di un passato recente - Parlare di azioni abituali nel passato - Esprimere necessità o obbligo | <ul style="list-style-type: none"> - Pretérito Perfecto - Pretérito Imperfecto - Perifrasi per esprimere obbligo - Indefiniti - Alimenti - Negosi - La tavola | Uda monodisciplinare |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - descrivere un hotel - nomi delle stanze, mobilio, arrangiamenti e oggetti di cortesia - fare un dialogo tra receptionista e cliente - prenotare una stanza | <ul style="list-style-type: none"> - Le stanze di un hotel - Il mobilio della stanza e del bagno - Gli oggetti di cortesia - Dialoghi tra receptionista e cliente al front office e al telefono. | UDA DI INTERASSE (compresenza con docente di accoglienza turistica) |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Ordinare in bar e ristoranti - Descrivere al passato - Parlare di azioni abituali al passato - Esprimere cambi e trasformazioni: prima-adesso - Parlare di gusti al passato - Fare paragoni | <ul style="list-style-type: none"> - Alimenti - Ristorante - Imperfetto indicativo - Ordinare il discorso - ALGO/NADA - ALGUIEN/NADIE - ALGUNO/NINGUNO - Comparativi - Elementi di cultura e civiltà | |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Parlare di preferenze - Parlare di un passato recente - Parlare di un futuro prossimo - dare indicazioni e informazioni sul territorio | <ul style="list-style-type: none"> - Verbo GUSTAR - Passato prossimo regolare e irregolare - Avverbi di tempo col passato prossimo - Differenza POR/PARA - Gerundio - Estar + gerundio - Ir a + infinito | |

3

| classe | Competenze | Abilità Sapere: | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
|----------------------------------|--|---|--|---------------------------------|
| T E R Z A | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. | <ul style="list-style-type: none"> - Elaborare un menù equilibrato - Parlare di abitudini alimentari - Contenitori- Riconoscere diversi tipi di salumi - Capire istruzioni e ricette - Esprimere gusti e preferenze - Esprimere necessità e dare consigli | <ul style="list-style-type: none"> - Antipasti - Dieta equilibrata - Dieta dello sportivo - Contenitori - Salumi e insaccati - Il prosciutto iberico - Il taglio del prosciutto - I coltelli - Il prosciutto di Parma - I formaggi spagnoli - Servizio e tagli del formaggio - Elementi di cultura e civiltà | ANTIPASTI, SALUMI E FORMAGGI |
| E N O G | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio | | | |

| | | | |
|--------------|--|---|---------------------------------|
| e di lavoro. | <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere e parlare di diversi tipi di legumi, riso e pasta - Capire e spiegare ricette - Riconoscere e parlare di varietà di verdura e ortaggi - Descrivere la cucina vegetariana - Descrivere primi piatti, insalate e contorni - Il servizio dei primi piatti, delle insalate e delle contorni - Preparazione di salse per insalate | <ul style="list-style-type: none"> - Legumi - Paella - Tipi di pasta - Verdure e ortaggi - Gazpacho andaluz - Tortilla de patatas - Taglio delle verdure - Menù vegetariani - Servizio dei primi piatti - Il flambé - Tipi di insalate - Tipi di salse - Elementi di cultura e civiltà | PRIMI PIATTI, VERDURE E ORTAGGI |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Riservare un tavolo - Sollecitare un servizio - Riconoscere e descrivere il personale di cucina - Riconoscere e descrivere il personale di sala - Chiedere in un ristorante - Chiedere e dare consigli - Ricevere in un ristorante - Riconoscere vari tipi di servizi | <ul style="list-style-type: none"> - La brigata di cucina - La divisa del cuoco - I tipi di ristorazione - I ristoranti etnici - La brigata di sala - La divisa del cameriere - I tipi di servizi - Elementi di cultura e civiltà | LE BRIGATE |
| | | | |

| 4 | | | | |
|----------------|--|--|---|------------------------------|
| classe | Competenze | Abilità Sapere: | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
| QUARTA ENOG | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. | <ul style="list-style-type: none"> - parlare di vari tipi di menù e di mise en place - riconoscere diversi tipi di utensili da cucina - parlare delle norme igieniche in cucina e la sicurezza sul lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - I tipi di menù - Tavolo e coperto - La <i>mise en place</i> - Macchinari in cucina - Utensili da cucina - Pentole e padelle - Materiali - Norme igieniche e regole HACCP - Elementi di cultura e civiltà | IL RISTORANTE: SALA E CUCINA |
| | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - riconoscere e parlare dei diversi professionisti del bar - <u>riconoscere la divisa del bar</u> - consigliare i clienti sulla scelta di cibi e/o bevande - <u>riconoscere i tipi di caffè, di cioccolate e di tè e servirli</u> - riconoscere tipi di panini, pinchos, sándwiches - <u>parlare di aperitivi, platos</u> | <ul style="list-style-type: none"> - La brigata del bar - La divisa del cameriere del bar - La <i>mise en place</i> del bar - Macchinari e strumenti del bar - Servizio al bar - Il sidro - Utensili per il servizio di bevande ed infusi - Tipi di cioccolato - La queimada | IL BAR |

| | | | | |
|--|--|--|---|---------------|
| | | <u>combinados e come si servono</u> | <ul style="list-style-type: none"> - Tipi di caffè - Le tapas - Panini e sandwiches - Il pane - I piatti combinati - Elementi di cultura e civiltà | |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - <u>riconoscere e parlare di diversi tipi di pesce e frutti di mare</u> - <u>parlare di ricette a base di pesce</u> - descrivere i secondi - come tagliare e servire il pesce - <u>riconoscere le spezie e le erbe aromatiche</u> - <u>riconoscere e parlare di diversi tipi di carne</u> - <u>parlare di ricette a base di carne</u> - descrivere i secondi - <u>i tipi di cottura della carne</u> - come tagliare e servire la carne | <ul style="list-style-type: none"> - Pesce e frutti di mare - Servizio del pesce - Tagli del pesce - Il sushi - Tipi di cane - Servizio della carne - Cottura della carne - Hamburger e fast food - Spezie ed erbe aromatiche - Elementi di cultura e civiltà | PESCE E CARNE |

5

| 5 classe | Competenze | Abilità Sapere: | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
|--|--|--|---|---------------------------------|
| Q U I N T A E N O G | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. | <ul style="list-style-type: none"> - <u>Riconoscere e parlare delle caratteristiche dei vini</u> - Descrivere il servizio del vino | <ul style="list-style-type: none"> - Tipi di vini - Servizio del vino - Il cava - Strumenti del sommelier - Elementi di cultura e civiltà | IL VINO |
| | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - <u>Ordinare i passaggi di una ricetta</u> - chiedere una sangría o un succo in Spagna - <u>comprare qualsiasi tipo di frutta</u> - <u>parlare delle qualità della frutta</u> - capire e scrivere ricette di succhi - <u>presentare il conto e congedarsi dal cliente</u> - <u>Ordinare i passaggi di una ricetta</u> - <u>Conoscere tipi di torte e pasticcini, marmellate, gelati, granite</u> - Capire e scrivere ricette di dolci - come si taglia la frutta - <u>Conoscere gli utensili della pasticceria</u> - <u>Conoscere il servizio di dolci</u> | <ul style="list-style-type: none"> - Tipi di frutta e succhi - Frutta tropicale - Frutta secca - La sangria - Gelati e granite - Torte e dolci - Il forno - Marmellate - Attrezzi per la pasticceria - Servizio di gelati, sorbetti, granite e succhi - Il taglio della frutta | FRUTTA E DOLCI |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - <u>Parlare di cócteles e aperitivi</u> - <u>Conoscere gli strumenti per preparare i cócteles</u> - Preparare i principali cócteles - <u>dare e capire spiegazioni sulle bevande</u> - <u>Conoscere vari liquori e distillati</u> - <u>Parlare della birra e di come si</u> | <ul style="list-style-type: none"> - Cócteles - Utensili per fare _cócteles - Bicchieri per bevande alcoliche - Daiquiri - Mojito - Tipi di aperitivi - Distillati - Tequila - Birra | COCKTAIL APERITIVI E LIQUORI |

| | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - serve - Conoscere i bicchieri specifici - conoscere le norme di comportamento nel servizio delle bevande | <ul style="list-style-type: none"> - Liquori - Servizio di alcolici | |
| <ul style="list-style-type: none"> - <u>Distribuire i tavoli per un banchetto</u> - parlare di progetti futuri - Capire e rispondere ad offerte di lavoro - <u>Scrivere una lettera di presentazione e il proprio C.V.</u> | <ul style="list-style-type: none"> - Distribuzione dei tavoli nei banchetti - Matrimoni ed eventi - Annunci offerte di lavoro - Lettera di presentazione - CV | IL MONDO DEL LAVORO |
| <ul style="list-style-type: none"> - Sa riferire in merito alla tematica - Esprimere idee personali | <ul style="list-style-type: none"> - Lessico relativo alla tematica - Elementi di cultura e civiltà | UDA INTERDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA DIRITTI UMANI |

3

| classe | Competenze | Abilità Sapere: | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
|--|--|---|--|---|
| T E R Z A P A S T I C C E R I A | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. | <ul style="list-style-type: none"> - <u>Elaborare un menù equilibrato</u> - <u>Parlare di abitudini alimentari</u> - <u>Gli antipasti, gli aperitivi e la loro presentazione</u> - <u>Riconoscere diversi tipi di salumi</u> - <u>Capire istruzioni e ricette</u> - <u>Uso dei diversi tipi di coltelli</u> - <u>Esprimere gusti e preferenze</u> - <u>Esprimere necessità e dare consigli</u> - <u>Servizio e coltelli da formaggio</u> | <ul style="list-style-type: none"> - <u>Antipasti</u> - <u>Dieta equilibrata</u> - <u>Dieta dello sportivo</u> - <u>Contenitori</u> - <u>Salumi e insaccati</u> - <u>Il prosciutto iberico</u> - <u>Il taglio del prosciutto</u> - <u>I coltelli</u> - <u>Il prosciutto di Parma</u> - <u>I formaggi spagnoli</u> - <u>Servizio e tagli del formaggio</u> | ANTIPASTI SALUMI E FORMAGGI |
| | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - <u>Riconoscere e parlare di diversi tipi di legumi, riso e pasta</u> - <u>Capire e spiegare ricette</u> - <u>Riconoscere e parlare di varietà di verdura e ortaggi</u> - <u>Descrivere la cucina vegetariana</u> - <u>Descrivere primi piatti, insalate e contorni</u> - <u>Il servizio dei primi piatti, delle insalate e delle contorni</u> - <u>Preparazione di salse per insalate</u> | <ul style="list-style-type: none"> - <u>Legumi</u> - <u>Paella</u> - <u>Tipi di pasta</u> - <u>Verdure e ortaggi</u> - <u>Gazpacho andaluz</u> - <u>Tortilla de patatas</u> - <u>Taglio delle verdure</u> - <u>Menù vegetariani</u> - <u>Servizio dei primi piatti</u> - <u>Il flambé</u> - <u>Tipi di insalate</u> - <u>Tipi di salse</u> | PRIMI PIATTI VERDURE E ORTAGGI |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - <u>Riconoscere diversi tipi di materie prime e il loro utilizzo</u> - <u>Tipi di farina</u> - <u>Tipi di zucchero</u> - <u>Altri ingredienti base</u> | <ul style="list-style-type: none"> - <u>Tipi di farina</u> - <u>Tipi di zucchero</u> - <u>Altri ingredienti base</u> | MATERIE PRIME E PROCESSI DI PASTICCERIA |

| | | | |
|--|--|--|---------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> - <u>Comparativi</u> - <u>Conoscere i procedimenti base di pasticceria</u> - <u>Riconoscere e parlare di specialità ed elaborazioni tipiche</u> | | SPECIALITÀ SPAGNOLE |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Prenotare un tavolo - Sollecitare un servizio - Riconoscere e descrivere il personale di cucina - Sapere: Riconoscere e descrivere il personale di sala - Chiedere in un ristorante - Chiedere e dare consigli - Ricevere in un ristorante - Riconoscere vari tipi di servizi | <ul style="list-style-type: none"> - La brigata di cucina - La divisa del cuoco - I tipi di ristorazione - I ristoranti etnici - La brigata di sala - La divisa del cameriere - I tipi di servizi | LE BRIGATE |

| 4 | | | | |
|--------------------|--|--|---|---|
| classe | Competenze | Abilità Sapere: | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
| QUARTA PASTICCERIA | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. | <ul style="list-style-type: none"> - parlare di vari tipi di menù e di mise en place - riconoscere diversi tipi di utensili da cucina - le norme igieniche in cucina e la sicurezza sul lavoro - cosa è il metodo HACCP | <ul style="list-style-type: none"> - I tipi di menù - Tavolo e coperto - La mise en place - Macchinari in cucina - Utensili da cucina - Pentole e padelle - Materiali - Norme igieniche e regole HACCP | IL RISTORANTE: SALA E CUCINA |
| | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - riconoscere e parlare dei diversi professionisti del bar - riconoscere la divisa del bar - consigliare i clienti sulla scelta di cibi e/o bevande - la mise en place in un bar - riconoscere i tipi di caffè, di cioccolate e di tè e servirli - riconoscere tipi di panini, pinchos, sándwiches - parlare di aperitivi, platos combinados e come si servono | <ul style="list-style-type: none"> - La brigata del bar - La divisa del cameriere del bar - La mise en place del bar - Macchinari e strumenti del bar - Servizio al bar - Il sidro - Utensili per il servizio di bevande ed infusi - Tipi di cioccolato - La queimada - Tipi di caffè - Le tapas - Panini e sandwiches - Il pane - I piatti combinati | IL BAR |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - riconoscere le spezie - parlare di ricette di dolci tipici italiani e spagnoli | <ul style="list-style-type: none"> - L e spezie e condimenti aromatici - Dolci tradizionali italiani e spagnoli | SPEZIE E DOLCI TIPICI SPAGNOLI E ITALIANI |

| 5 | | | | |
|---|--|---|---|--|
| classe | Competenze | Abilità Sapere: | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
| Q U I N T A P A S T I C C E R I A | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. | <ul style="list-style-type: none"> - Ordinare i passaggi di una ricetta - chiedere una sangría o un succo in Spagna - comprare qualsiasi tipo di frutta - parlare delle qualità della frutta - capire e scrivere ricette di succhi - presentare il conto e congedarsi dal cliente - Ordinare i passaggi di una ricetta - Conoscere tipi di torte e pasticcini, marmellate, gelati, granite - Capire e scrivere ricette di dolci - Sapere come si taglia la frutta - Conoscere gli utensili della pasticceria - Conoscere il servizio di dolci | <ul style="list-style-type: none"> - Tipi di frutta e succhi - Frutta tropicale - Frutta secca - La sangria - Gelati e granite - Torte e dolci - Il forno - Marmellate - Attrezzi per la pasticceria - Servizio di gelati, sorbetti, granite e succhi - Il taglio della frutta | FRUTTA E DOLCI |
| | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - Distribuire i tavoli per un banchetto - parlare di progetti futuri - Capire e rispondere ad offerte di lavoro - Scrivere una lettera di presentazione e il proprio C.V. | <ul style="list-style-type: none"> - Distribuzione dei tavoli nei banchetti - Matrimoni ed eventi - Annunci offerte di lavoro - Lettera di presentazione - CV | |
| | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - parlare della storia della Spagna dalla Guerra Civile ad oggi - descrivere le regioni del centro e dell'est della Spagna - descrivere aspetti culturali, artistici e folklorici del centro e dell'est | <ul style="list-style-type: none"> - La Guerra Civil española - el Franquismo - la Transición - España hoy - Comunidad de Madrid - Castilla y León - Castilla-La Mancha - Cataluña - Aragón - Comunidad Valenciana - las fallas | STORIA (XX-XXI) + GEOGRAFIA: IL CENTRO E L'EST DELLA SPAGNA |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Sa riferire in merito alla tematica - Esprimere idee personali | <ul style="list-style-type: none"> - Lessico relativo alla tematica - Elementi di cultura e civiltà | UDA INTERDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA DIRITTI UMANI |

| 3 | | | | |
|---|---|--|---|---------------------------------|
| T E R Z A S A L A | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. | <ul style="list-style-type: none"> - Elaborare un menù equilibrato - Parlare di abitudini alimentari - Riconoscere diversi tipi di salumi - Capire istruzioni e ricette - Uso dei diversi tipi di coltelli - Esprimere gusti e preferenze - Esprimere necessità e dare consigli | <ul style="list-style-type: none"> - Antipasti - Dieta equilibrata - Dieta dello sportivo - Contenitori - Salumi e insaccati - Il prosciutto iberico - Il taglio del prosciutto - I coltelli - Il prosciutto di Parma - I formaggi spagnoli - Servizio e tagli del formaggio | ANTIPASTI, SALUMI E FORMAGGI |
| | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale | | | |

| | | | |
|--|--|--|---------------------------------|
| sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere e parlare di diversi tipi di legumi, riso e pasta - Capire e spiegare ricette - Riconoscere e parlare di varietà di verdura e ortaggi - Descrivere la cucina vegetariana - Descrivere primi piatti, insalate e contorni - Il servizio dei primi piatti, delle insalate e delle contorni - Preparazione di salse per insalate | <ul style="list-style-type: none"> - Legumi - Paella - Tipi di pasta - Verdure e ortaggi - Gazpacho andaluz - Tortilla de patatas - Taglio delle verdure - Menù vegetariani - Servizio dei primi piatti - Il flambé - Tipi di insalate - Tipi di salse | PRIMI PIATTI, VERDURE E ORTAGGI |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Riservare un tavolo - Sollecitare un servizio - Riconoscere e descrivere il personale di cucina - Riconoscere e descrivere il personale di sala - Chiedere in un ristorante - Chiedere e dare consigli - Ricevere in un ristorante - Riconoscere vari tipi di servizi | <ul style="list-style-type: none"> - La brigata di cucina - La divisa del cuoco - I tipi di ristorazione - I ristoranti etnici - La brigata di sala - La divisa del cameriere - I tipi di servizi | LE BRIGATE |

4

| classe | Competenze | Abilità Sapere: | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
|------------|--|--|---|------------------------------|
| QUARTASALA | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. | <ul style="list-style-type: none"> - parlare di vari tipi di menù e di mise en place - riconoscere diversi tipi di utensili da cucina - le norme igieniche in cucina e la sicurezza sul lavoro - cosa è il metodo HACCP | <ul style="list-style-type: none"> - I tipi di menù - Tavolo e coperto - La mise en place - Macchinari in cucina - Utensili da cucina - Pentole e padelle - Materiali - Norme igieniche e regole HACCP | IL RISTORANTE: SALA E CUCINA |
| | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - riconoscere e parlare dei diversi professionisti del bar - <u>riconoscere la divisa del bar</u> - consigliare i clienti sulla scelta di cibi e/o bevande - <u>la mise en place in un bar</u> - <u>riconoscere i tipi di caffè, di cioccolate e di tè e servirli</u> - riconoscere tipi di panini, pinchos, sándwiches - <u>parlare di aperitivi, platos combinados e come si servono</u> | <ul style="list-style-type: none"> - La brigata del bar - La divisa del cameriere del bar - <i>La mise en place</i> del bar - Macchinari e strumenti del bar - Servizio al bar - Il sidro - Utensili per il servizio di bevande ed infusi - Tipi di cioccolato - La queimada - Tipi di caffè - Le tapas - Panini e sandwiches | IL BAR |

| | | | | |
|--|--|--|--|---------------|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - Il pane - I piatti combinati | |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - <u>riconoscere e parlare di diversi tipi di pesce e frutti di mare</u> - <u>parlare di ricette a base di pesce</u> - descrivere i secondi - come tagliare e servire il pesce - <u>riconoscere le spezie e le erbe aromatiche</u> - <u>riconoscere e parlare di diversi tipi di carne</u> - <u>parlare di ricette a base di carne</u> - descrivere i secondi - <u>i tipi di cottura della carne</u> - come tagliare e servire la carne | <ul style="list-style-type: none"> - Pesce e frutti di mare - Servizio del pesce - Tagli del pesce - Il sushi - Tipi di cane - Servizio della carne - Cottura della carne - Hamburger e fast food - Spezie ed erbe aromatiche | PESCE E CARNE |

| 5 | | | | |
|--|--|--|---|---------------------------------|
| classe | Competenze | Abilità Sapere: | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
| Q U I N T A S A L A | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. | <ul style="list-style-type: none"> - <u>Riconoscere e parlare delle caratteristiche dei vini</u> - Descrivere il servizio del vino | <ul style="list-style-type: none"> - Tipi di vini - Servizio del vino - Il cava - Strumenti del sommelier | IL VINO |
| | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - Ordinare i passaggi di una ricetta chiedere una sangría o un succo in Spagna - comprare qualsiasi tipo di frutta - parlare delle qualità della frutta - capire e scrivere ricette di succhi - presentare il conto e congedarsi dal cliente - Ordinare i passaggi di una ricetta - Conoscere tipi di torte e pasticcini, marmellate, gelati, granite - Capire e scrivere ricette di dolci come si taglia la frutta - Conoscere gli utensili della pasticceria - Conoscere il servizio di dolci | <ul style="list-style-type: none"> - Tipi di frutta e succhi - Frutta tropicale - Frutta secca - La sangria - Gelati e granite - Torte e dolci - Il forno - Marmellate - Attrezzi per la pasticceria - Servizio di gelati, sorbetti, granite e succhi - Il taglio della frutta | FRUTTA E DOLCI |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Parlare di cócteles e aperitivi - Conoscere gli strumenti per preparare i cócteles - Preparare i principali cócteles dare e capire spiegazioni sulle bevande - Conoscere vari liquori e distillati - Parlare della birra e di come si serve - Conoscere i bicchieri specifici conoscere le norme di comportamento nel servizio delle bevande | <ul style="list-style-type: none"> - Cócteles - Utensili per fare _cócteles - Bicchieri per bevande alcoliche - Daiquiri - Mojito - Tipi di aperitivi - Distillati - Tequila - Birra - Liquori - Servizio di alcolici | COCKTAIL APERITIVI E LIQUORI |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - <u>Distribuire i tavoli per un banchetto</u> - parlare di progetti futuri - Capire e rispondere ad offerte di lavoro - <u>Scrivere una lettera di presentazione e il proprio C.V.</u> | <ul style="list-style-type: none"> - Distribuzione dei tavoli nei banchetti - Matrimoni ed eventi - Annunci offerte di lavoro - Lettera di presentazione - CV | IL MONDO DEL LAVORO |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Sa riferire in merito alla tematica - Esprimere idee personali | <ul style="list-style-type: none"> - Lessico relativo alla tematica - Elementi di cultura e civiltà | UDA INTERDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA DIRITTI UMANI |

| 3 | | | | |
|---|--|--|--|---------------------|
| classe | Competenze | Abilità | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
| T E R Z A A C C O G L I E N Z A T U R | Lo studente è in grado di : | Sapere: | | |
| | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. | <ul style="list-style-type: none"> - Descrivere la casa - Descrivere progetti future - Rispondere a domande che riguardano la sfera personale | <ul style="list-style-type: none"> - La casa: parti e arredamento - La valigia e gli oggetti da viaggio - Luoghi turistici e luoghi legati al tempo libero - Geografia della Spagna: territorio e regioni - Storia: le origini - Elementi di cultura e civiltà | INIZIALE |
| | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - Presentare un hotel - Dare informazioni su un hotel per telefono - Prenotare una camera | <ul style="list-style-type: none"> - Alloggi turistici - L'hotel : camere , servizi, prezzi, prenotazioni | IN HOTEL |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere una lettera informativa/ descrittiva sui servizi di un hotel - Comprendere una richiesta di prenotazione - Rispondere ad una richiesta di prenotazione | <ul style="list-style-type: none"> - Lettera, fax, e-mail - Lettera commerciale: struttura e dati rilevanti - Lettera di richiesta informazioni - La prenotazione - Lingue in Spagna, varietà dello spagnolo - Elementi di cultura e civiltà | PRENOTAZIONI |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Accogliere un cliente - Fornire informazioni sui servizi dell'hotel - Chiedere informazioni personali - Salutare il cliente | <ul style="list-style-type: none"> - La reception - Compilare moduli - Il documento di identità e i dati personali - La fattura - Organizzazione interna dell'hotel in reparti e uffici - Geografia della Spagna: sud e isole - Storia: la Reconquista - Elementi di cultura e civiltà | L'ACCOGLIENZA | |

| 4 | | | | |
|--------|------------|---------|------------|---------------------|
| classe | Competenze | Abilità | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
| | | Sapere: | | |

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| Q U A R T A A C C O G L I E N Z A T U R I S T | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. | <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere un menù - Dare e chiedere informazioni su un piatto <ul style="list-style-type: none"> - Ordinare | <ul style="list-style-type: none"> - La tavola <ul style="list-style-type: none"> - Cibo - Bevande - Prodotti e piatti tipici spagnoli - Abitudini spagnole: orario dei pasti | IL CIBO |
| | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere testi descrittivi di città - Dare indicazioni stradali - Rispondere alle richieste o alle lamenti di un cliente - Proporre soluzioni e risolvere problemi | <ul style="list-style-type: none"> - La città - Luoghi pubblici - Edifici - Hotel - Aree metropolitane | LA CITTA' |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Chiedere e fornire informazioni su mezzi di trasporto e viaggi - Scambiare informazioni per comprare o vendere un biglietto - Comprendere documenti e ricavare informazioni specifiche - Comprendere avvisi e messaggi | <ul style="list-style-type: none"> - Aeroporti e Voli - Stazioni ferroviarie e treni - Autobus - Porti e traghetti | MEZZI DI TRASPORTO |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Interagire in un'agenzia viaggi - Comprendere testi pubblicitari di viaggi - Dare informazioni sulle procedure di pagamento - Comprendere documenti di viaggio | <ul style="list-style-type: none"> - Tipi di viaggio - Offerte - Prenotazioni - Documenti di viaggio | VIAGGI |
| Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | | <ul style="list-style-type: none"> - parlare della storia della Spagna dagli Austrias al Desastre del '98 - descrivere le regioni del nord della Spagna, La cosiddetta "Spagna verde" - descrivere aspetti culturali e folklorici del nord | <ul style="list-style-type: none"> - Los Austrias mayores y menores - Los Borbones - la Guerra de Independencia - el Desastre del '98 - el Camino de Santiago - los Sanfermines - el Museo de Guggenheim | STORIA (XVI-XIX) + GEOGRAFIA: IL NORD DELLA SPAGNA |
| 5 | | | | |
| classe | Competenze | Abilità Sapere: | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
| Q U I N T A A C C O G L I | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. | <ul style="list-style-type: none"> - Chiedere e dare informazioni su voli, treni e navi | <ul style="list-style-type: none"> - L'aeroporto - la stazione ferroviaria - le imbarcazioni | NELL'AGENZIA DI VIAGGI: ACQUISTO DI BIGLIETTI |
| | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - Relazionare cliente-agenzia di viaggi e agenzia di viaggi-hotel | <ul style="list-style-type: none"> - I viaggi - le tipologie turistiche - gli alloggi - offerte e prenotazioni | LA PRENOTAZIONE |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Usare la terminologia per le lettere di reclamo | <ul style="list-style-type: none"> - Lettere di reclamo - risposta alla lettera di reclamo | RECLAMI E SOLUZIONI |

| | | | | |
|-------------------------------------|--|---|--|---|
| E N Z A T U R | | - Organizzare esposizioni e spettacoli | - Eventi, sale e materiale d'appoggio - servizi specializzati | I VIAGGI D'AFFARI |
| | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro | - parlare della storia della Spagna dalla Guerra Civile ad oggi - descrivere le regioni del centro e dell'est della Spagna - descrivere aspetti culturali, artistici e folklorici del centro e dell'est | - La Guerra Civil española - el Franquismo - la Transición - España hoy - Comunidad de Madrid - Castilla y León - Castilla-La Mancha - Cataluña - Aragón - Comunidad Valenciana - las fallas | STORIA (XX-XXI) + GEOGRAFIA: IL CENTRO E L'EST DELLA SPAGNA |
| | | - Sa riferire in merito alla tematica - Esprimere idee personali | - Lessico relativo alla tematica - Elementi di cultura e civiltà | UDA INTERDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA DIRITTI UMANI |

CORSO SERALE

LINGUA INGLESE

| classe | Competenze | Abilità | Conoscenze | MODULI DISCIPLINARI |
|--------|------------|---------|------------|---------------------|
|--------|------------|---------|------------|---------------------|

P
R
I
M
O

P
E
R
I
O
D
O

È in grado di comprendere espressioni riferite a se stesso: dare e chiedere informazioni basilari, presentarsi e parlare di sé.

- Introduction and greetings
- Asking for and giving personal information
- Describing people (physically)
- Ask simple questions
- Telling dates
- Telling the time

- Subject pronouns
- Present simple *to be*
- Regular and irregular plural
- Present simple *have got*
- Possessive 's
- Possessive adjectives and pronouns
- *Wh- questions*
- *This / That / These / Those*
- *There is / There are*
- Prepositions of place
- Object pronouns
- Articles
- Imperatives
- Vocabulary: nationalities and Counties, numbers, colours, the alphabet, Dates, months, seasons, physical appearance, bedrooms.

MODULE 1

È in grado di comprendere e produrre espressioni riferite ad aree familiari e attività note: descrivere persone, parlare di attività quotidiane, esprimere preferenze e gusti personali (ad esempio riguardo al cibo).

- Describing people (personality)
- Expressing preferences: likes and dislikes
- Talking about food
- Talk about what is happening now

- Present simple: affirmative/interrogative/negative
- Adverbs of frequency
- Prepositions of time *on, in, at*
- *Can: ability*
- *Like, love, enjoy, hate...*
- Present Continuous: affirmative/interrogative/negative
- Prepositions of place
- Countable and uncountable nouns
- *Some, any, no*
- *How much / How many*
- *A lot/lots of, a little/a few, not much/many*
- Vocabulary:
Free time activities
Food

MODULE 2

| | | | |
|--|---|--|-----------------|
| <p>È in grado di comprendere e produrre espressioni rispetto ad ambiti poco noti, come nella descrizione di luoghi e periodi storici passati.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Describing places • Exchanging opinions • Talking about the past | <ul style="list-style-type: none"> • Past simple <i>to be and can</i> • Past simple – regular and irregular verbs • Past Continuous: affirmative/interrogative/negative • Comparative and superlative adjectives • Vocabulary: Family, jobs, natural world, houses, Weather | <p>MODULE 3</p> |
| <p>È in grado di comprendere e produrre espressioni rispetto ad aree di priorità immediata: dare e chiedere informazioni, dare ed eseguire delle istruzioni.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Giving directions and travel information • Following and giving instructions | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Be going to</i> • Present continuous for future arrangements • <i>Will</i> • Vocabulary: jobs, <i>Holidays Travels Technology</i> | <p>MODULE 4</p> |

| | | | |
|---|---|--|-----------------|
| <p>È in grado di avviare e mantenere una conversazioni su argomenti noti e meno noti.</p> | <ul style="list-style-type: none"> Starting and continuing a conversation Talking about experiences | <ul style="list-style-type: none"> Present perfect: affirmative/interrogative/negative <i>ever/never, just/already/yet, for/since</i> Present perfect vs Past simple <i>used to</i> Vocabulary: sport, <i>Cultural diversity.</i> | <p>MODULE 5</p> |
| <p>È in grado di esprimere sentimenti ed emozioni.</p> | <ul style="list-style-type: none"> Talking about emotions Making and responding to offers | <ul style="list-style-type: none"> Relative clauses: <i>who, that, which</i> Indefinite pronouns <i>so/such...that</i> Present perfect continuous Vocabulary: feeling and emotions | <p>MODULE 6</p> |
| <p>Uda di multiasse: Sicurezza alimentare (primo quadrimestre)</p> | | | |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| S E C O N D O P E R I O D O | <p>Apprendere i linguaggi settoriali della lingua straniera previsti dai percorsi di studio per comunicare in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>Conoscere le mansioni e i ruoli della brigata di cucina.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Describing chef's uniform and the kitchen's staff • Distinguishing types of restaurants and bars • Talking about your work experience | <ul style="list-style-type: none"> • Kitchen staff • Types of restaurants and bars • Work experience: skills and qualities, preferences • Wishes, likes and dislikes: <i>would like, like + ing</i> | <p>MODULE 1</p> <p><i>The Kitchen Brigade</i></p> |
| | <p>Conoscere l'uso degli utensili e i metodi di cottura, per garantire la propria operatività sul lavoro.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Describing kitchen equipment and its uses • Talking about cooking methods • Asking for and giving suggestions • Talking about advantages and disadvantages • Expressing satisfaction/dissatisfaction | <ul style="list-style-type: none"> • Kitchen utensils and devices • Use of kitchen's tools • Cooking methods • Suggestions: <i>would/should, you'd better.</i> | <p>MODULE 2</p> <p><i>Kitchen Equipment and Cooking Method</i></p> |

| | | | |
|--|---|---|---------------------------------------|
| <p>Saper eseguire una ricetta in lingua straniera o seguire le indicazioni di uno chef straniero.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Writing recipes • Giving cooking instructions • Asking and giving opinions / proposals | <ul style="list-style-type: none"> • Ingredients • Weight, measures and quantifiers • Cooking actions • Cooking instructions • Recipe execution | <p>MODULE 3</p> <p><i>Recipes</i></p> |
| <p>Conoscere le parti che compongono un menù e riconoscere le varie tipologie di menù, in modo da saperlo descrivere al cliente.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Describing the parts of a menu • Talking about different kinds of menus and meals • Describing dishes • Taking orders and ordering | <ul style="list-style-type: none"> • Meals and menus • The menu sequence • Menu types • Waiter's skills • Orders and customers | <p>MODULE 4</p> <p><i>Menus</i></p> |
| <p>Parlare di vino con il cliente e consigliare il miglior abbinamento con il cibo.</p> <p>Uda di interesse con sala e scienze degli alimenti.</p> <p>L'uda comprende una videoconferenza sull'introduzione al mondo dei vini.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Making a sensory analysis of wine • Matching food and wine | <ul style="list-style-type: none"> • Sommelier's job • Wine appellations • Wine tasting and wine making techniques • Combination of wine and dishes • Cooking with wine • Present perfect | <p>MODULE 5</p> <p><i>Wine</i></p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| Descrivere le tipicità Italiane. | <ul style="list-style-type: none"> • Talking about culinary habits of Italy • Describing typical dishes and specialities • Writing typical recipes | <ul style="list-style-type: none"> • Typical Italian dishes • Regional specialities • Italian recipes | <p>MODULE 6</p> <p><i>Italian Enogastronomy</i></p> |
| Presentarsi al meglio nel mondo del lavoro per cogliere le opportunità di impiego. | <ul style="list-style-type: none"> • Talking about your past work experience • Writing a work placement report • Responding to a job offer • Writing a formal e-mail • Writing the European CV • Getting ready for a job interview | <ul style="list-style-type: none"> • A work placement report: job description, skills and competences • Looking for a job: job offers and job interviews • The European CV • Interview preparation • Simple past • <i>Going to</i> • Present continuous (futuro programmato) | <p>MODULE 7</p> <p><i>Future career</i></p> |

Recupero del PAI: primo quadrimestre tramite attività mirate per gli studenti interessati da svolgere a casa e restituire durante le lezioni.

Recupero del PIA: durante l'anno attraverso lezioni, materiali forniti dalla docente e lavori individuali e di gruppo della classe.

UDA di educazione civica:

- Lavoro e sfruttamento (primo quadrimestre);

- Cittadini attivi e volontariato (secondo quadrimestre).

Uda di interesse: si rimanda al modulo 5.

T
E
R
Z
O

P
E
R
I
O
D
O

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Conoscere le funzioni di macronutrienti e micronutrienti; conoscere la dieta mediterranea e saper eseguire la ricetta di un piatto ben bilanciato.

- Talking about nutrition and nutrients' functions
- Describing the Mediterranean diet and the pyramid
- Writing recipes of healthy meals.

- Nutrition and nutrients
- Diets and nutrients: the Mediterranean diet
- Healthy eating
- Healthy eating pyramid
- Healthy eating plate
- Cooking Healthily

MODULE 1
Food and Health

Sapere quali sono le fonti di contaminazione del cibo e il sistema per prevenirle, in modo da garantire la qualità dei prodotti.

- Talking about risks and prevention at work
- Classifying bacteria groups

- Safety regulations at work
- Food Hygiene
- Bacteria groups

MODULE 2
Food Safety

| | | | |
|---|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Explaining methods to fight bacteria • Talking about the stages of HACCP system and the application of its principles. | <ul style="list-style-type: none"> • Fighting bacteria • HACCP • Food allergies and intolerances | |
| <p>Conoscere le etichette che certificano la qualità del cibo e le tendenze a supporto della sostenibilità.</p> <p>(Uda di interesse con cucina e scienze degli alimenti. Comprende una videoconferenza sugli allevamenti intensivi, gli allevamenti non intensivi, come acquistare prodotti animal-friendly e illustrazione delle caratteristiche di un albergo animal-friendly)</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Talking about the link between animal welfare and food quality • Comparing animal welfare in Italy and in the USA • Knowing how to recognize cruelty free products • Giving opinions about different diets (omnivorous, vegetarian, vegan...) • Planning a eco/animal friendly restaurant. | <ul style="list-style-type: none"> • Stockmanship in the USA • The weekday vegetarian diets • For and against eating animals | <p>MODULE 3</p> <p><i>Food Quality</i></p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>Conoscere le diverse abitudini alimentari dettate dalle religioni.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Talking about different eating habits according to religions • Talking about food and celebrations | <ul style="list-style-type: none"> • Eating habits and religions • Catholicism • Buddhism • Judaism • Hinduism • Islam | <p style="text-align: center;">MODULE 4 <i>Food and Religion</i></p> |
| <p>Conoscere le nuove tendenze alimentari.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Talking about new food habits • Talking about the <i>avant-gard</i> style of cooking | <ul style="list-style-type: none"> • New food tendencies and innovations • Molecular gastronomy • Fusion cuisine • Pop-up reastaurants | <p style="text-align: center;">MODULE 5 <i>New Food Trends</i></p> |
| <p>Essere in grado di prendere accordi per l'organizzazione di un banchetto.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Explaining what banqueting is • Talking about the banquet manager job • Distinguishing types of catering • Discussing the details of the event | <ul style="list-style-type: none"> • Banqueting • Banqueting menus • Banquet manager's functions <p style="text-align: center;">Types of catering</p> | <p style="text-align: center;">MODULE 6 <i>Organizing banquets</i></p> |

| | | | |
|--|---|---|-----------------------------------|
| Parlare delle esperienze lavorative passate e delle aspettative per il futuro. | <ul style="list-style-type: none">• Talking about your past work experience• Talking about your plans after finishing school | <ul style="list-style-type: none">• Job experience• Plans for the future• Past tenses• Future tenses | MODULE 7 <i>Job experience</i> |
| <p>Recupero del PAI: entro il secondo quadrimestre tramite attività mirate per gli studenti interessati da svolgere a casa e restituire durante le lezioni.</p> <p>Recupero del PIA: durante l'anno attraverso lezioni, materiali forniti dalla docente e lavori individuali e di gruppo della classe.</p> | | | |

3. MODULI INTERDISCIPLINARI DI CLASSE

Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti e/o progetti da sviluppare e/o approfondire in moduli interdisciplinari di classe

| Classe | TITOLO | DISCIPLINE COINVOLTE |
|----------------|---|---|
| Classi Prime | Si rimanda alle progettazioni dei singoli consigli di classe. | In ciascun modulo: prima e seconda lingua straniera |
| Classi Seconde | Si rimanda alle progettazioni dei singoli consigli di classe. | In ciascun modulo: prima e seconda lingua straniera |
| Classi Terze | Si rimanda alle progettazioni dei singoli consigli di classe. | In ciascun modulo: prima o seconda lingua straniera, a seconda della fattibilità del topic proposto |
| Classi Quarte | Si rimanda alle progettazioni dei singoli consigli di classe. | In ciascun modulo: prima o seconda lingua straniera, a seconda della fattibilità del topic proposto |
| Classi Quinte | Preparazione prova INVALSI e prova professionalizzante ad esami di stato. | In ciascun modulo: prima o seconda lingua straniera, a seconda della fattibilità del topic proposto |

MODULI DI EDUCAZIONE CIVICA

| | | |
|----------------|--|--|
| Classi Prime | 1. Educare alla regola 2. Cittadinanza digitale | Le lingue straniere, in seno al singolo consiglio di classe, confermeranno la partecipazione alle uda di educazione civica, in base alla fattibilità del topic, e definiranno il numero di ore (indicativamente 4) dedicate all'approfondimento del topic. |
| Classi Seconde | 1. Principi fondamentali della costituzione 2. Stato, istituzioni e beni comuni | |
| Classi Terze | 1. Agenda 2030: obiettivo salute 2. Agenda 2030: obiettivo sostenibilità | |
| Classi Quarte | 1. Cittadini attivi e volontariato 2. Lavoro Dignitoso e Crescita Economica | |
| Classi Quinte | 1. Organi Inter e UE 2. I diritti umani | |

In merito alle UDA ordinarie di asse o interasse si fa riferimento alle pianificazioni di classe dei singoli consigli.

4. METODOLOGIE

| | | | |
|---|---|---|---|
| X | Lezione frontale <i>(presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)</i> | X | Problem solving <i>(ricerca della soluzione)</i> |
| X | Lezione interattiva <i>(discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)</i> | X | Attività laboratoriali <i>(esperienza individuale o di gruppo)</i> |
| X | Lezione multimediale <i>(utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)</i> | | Esercitazioni pratiche |
| X | Lezione di stimolo <i>(scoperta guidata)</i> | X | Peer education |
| | Letture e analisi diretta/guidata dei testi | X | Flipped classroom |
| X | Correzione individuale/collegiale con analisi dell'errore | X | Debate |
| X | Cooperative learning <i>(lavoro collettivo guidato o autonomo)</i> | | Altro _____ |

5. MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

| | | | | | |
|---|----------------|---|--------------|---|------------------|
| X | Libri di testo | X | Registratore | X | Teatro/Cineforum |
|---|----------------|---|--------------|---|------------------|

| | | | | | |
|---|----------------------|---|------------------------------|---|---------------------------|
| X | Altri libri | X | Lettore DVD | | Mostre |
| X | Dispense, schemi | X | Computer | X | Visite guidate/gemellaggi |
| X | Dettatura di appunti | X | Laboratorio "Aula Aumentata" | X | Stage |
| X | Videoproiettore/LIM | | Biblioteca | | Altro _____ |

| 6. TIPOLOGIA DI VERIFICHE | | | | NUMERO MINIMO DI PROVE | | |
|---------------------------|------------------------|---|-----------------------------|------------------------|----------|---------------------------|
| TIPOLOGIA | | | | 1°QUADR. | 2°QUADR. | |
| | Analisi del testo | X | Risoluzione di problemi | 2 | 2 | Prove orali |
| | Testo argomentativo | | Prova grafica / pratica |) |) | Prove scritte |
| | Tema - relazione | X | Interrogazione tradizionale | | | Test (di varia tipologia) |
| | Scrittura creativa | | Prova di laboratorio | | | Prove di laboratorio |
| X | Test a risposta aperta | | Ricerca multimediale | | | Prove interdisciplinari |
| X | Test semistrutturato | | Altro _____ | | | Altro _____ |
| X | Test strutturato | | Altro _____ | | | Altro _____ |

N.B. Il Dipartimento ha adottato la valutazione con VOTO UNICO anche per il PRIMO QUADRIMESTRE.

| |
|---|
| 7. TEMPI PER LA CORREZIONE E LA RESTITUZIONE DELLE PROVE SCRITTE |
| Massimo 15 giorni |

| 8. CRITERI DI VALUTAZIONE | | | |
|--|---|---|-------------------------------------|
| <i>Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto e la griglia elaborata dal Dipartimento ed allegata alla presente programmazione. La valutazione terrà conto di (vedi griglia DOC-GV02)</i> | | | |
| x | Livello individuale di acquisizione di conoscenze (valutazione singola prova) | x | Impegno (valutazione finale) |
| x | Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze (valutazione singola prova) | x | Partecipazione (valutazione finale) |
| x | Progressi compiuti rispetto al livello di partenza (valutazione finale) | x | Frequenza (valutazione finale) |
| x | Interesse (valutazione finale) | x | Comportamento (valutazione finale) |

| 9. MODALITÀ DI RECUPERO DELLE LACUNE RILEVATE | | | |
|---|------------------------------------|---|-------------------------------------|
| x | Pausa didattica | x | Corso di recupero |
| x | Recupero in itinere | x | Sportello didattico |
| x | Intervento insegnante potenziatore | | Altro: Progetto PRIMM (se attivato) |

| 10. VERIFICHE COMUNI |
|---|
| <p>Il dipartimento stabilisce di adottare per le prove comuni la seguente tipologia di prova in lingua inglese:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prova certificazione A2/ B1 per le classi seconde (listening, reading and comprehension). - Simulazione prova INVALSI per le classi quinte B1/ B2(listening, reading and comprehension). <p>Si allega per la tipologia prescelta la griglia di valutazione e di attribuzione del punteggio espresso in decimi.</p> |

| 11. ATTIVITÀ AGGIUNTIVE ED INTEGRATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA (concorsi, servizi per interni ed esterni, incontri con esperti, scambi culturali, attività di potenziamento, ecc., coerenti con il PTOF ed il PDM d'istituto) |
|---|
| Permangono le proposte delle seguenti attività aggiuntive: |

Progetto ERASMUS

Progetto Olimpiadi di Inglese con BIM Tronto.

Certificazioni Trinity/Cambridge

Certificazione Lingua Tedesca

Certificazione Lingua Spagnola

Attività di potenziamento:

- Docente di potenziamento in singole classi e classi di livello.
- Sportello didattico.
-
-

12.OSSERVAZIONI

San Benedetto del Tronto, 30/10/2022

Il coordinatore

SANDRA LIBBI