



Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501

e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it

sito internet www.alberghieroerice.edu.it



Programma svolto per Uda interdisciplinari

Anno scolastico 2022-23

Disciplina.....Lingua Francese.....

Classe 4 ^

UDA N° 1 Un corretto stile di vita

Competenze area generale:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- 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
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Competenze di indirizzo:

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Abilità:

- Utilizzare e produrre testi di vario tipo, anche multimediali, in relazione ai diversi scopi comunicativi
- Conoscere e riferire i principi fondamentali di un corretto stile di vita
- Ricercare informazioni, classificazioni, schemi inerenti le caratteristiche di cibi/ bevande, i processi di produzione, le abitudini alimentari e il rapporto tra alimentazione e salute.
- Identificare vantaggi/svantaggi ed operare scelte per un corretto stile di vita.
- Interagire in semplici conversazioni in L2/L3
- Leggere e comprendere brevi testi in contesto in L2/L3
- Uso del dizionario bilingue digitale

Conoscenze:

- Lessico anche specialistico adeguato ai vari contesti (alberghiero, enogastronomico e del benessere psico-fisico)
- Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello B1)

Compito di realtà

Être bien avec soi même et les autres : construisons un sain style de vie

*Sei un ristoratore /albergatore: stai per accogliere un gruppo (al ristorante-nella struttura ricettiva) che ha richieste specifiche o che segue un regime alimentare particolare. Predisponi un menù(cucina), un cocktail bio (sala) o un itinerario sostenibile (turistico)per un gruppo di sportivi. Il compito è stato valutato come **Prova Parallela iniziale**.*

UDA N° 2 Cultura, economia e ambiente

Competenze area generale:

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
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

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Competenze in indirizzo:

Realizzare itinerari di offerta turistica ed enogastronomica, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale.

Abilità:

- Utilizzare e produrre testi di vario tipo, anche multimediali, in relazione ai diversi scopi comunicativi
- Conoscere e riferire le caratteristiche dei prodotti Km0 e dei vari marchi e classificazioni nazionali ed internazionali
- descrivere un monumento o una chiesa sia internamente che esternamente
- Interagire in semplici conversazioni in L2/L3
- Leggere e comprendere brevi testi in contesto in L2/L3
- Uso del dizionario bilingue digitale.

Conoscenze:

- Lessico anche specialistico adeguato ai vari contesti (alberghiero, enogastronomico, turistico e ambientale)
- I marchi di qualità
- Itinerari turistici che valorizzano il territorio
- Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello B1)

Compito di realtà

Valorisons les richesses du territoire

Ideazione, stesura e presentazione di un'idea progettuale di valorizzazione ambientale.

Redazione di una ricetta/menù con prodotti km0 e DOC/DOP/IGP.

UDA N° 3 Cambiamenti delle abitudini e dei valori nel tempo e nello spazio.

Competenze area generale:

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

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

Competenze di indirizzo:

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici.

Abilità:

- Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici
- Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.
- Saper affrontare un colloquio di lavoro, redigere correttamente un curriculum vitae e conoscere i principali contratti di lavoro in lingua straniera
- Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala in occasione di banchetti ed eventi speciali.
- Compilare un curriculum vitae
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore.

Conoscenze:

- Organizzazione di banchetti ed eventi speciali
- Lessico e fraseologia relativa ai diversi contesti
- Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello B1)

Compito di realtà

Les habitudes et les valeurs changent en fonction du temps et de l'espace.

Realizzazione di un prodotto/relazione/powerpoint/ sul tema oggetto di studio.

Realizzare un percorso enogastronomico/culturale nel territorio "dell'agro-ericino".

UDA N° 4 Cittadinanza attiva e responsabile

Competenze area generale:

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Competenze in indirizzo:

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici;

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Abilità:

- Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici
- Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.
- Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze
- Conoscere la cultura enogastronomica internazionale

- Riconoscere le principali forme di aggregazione alberghiera (le catene alberghiere) e i modelli organizzativi;
- Saper distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche nazionali e internazionali e servirle correttamente
- Produrre e presentare un cocktail, indicando gli strumenti e i materiali utilizzati
- Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.

Conoscenze:

- Uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico adeguato ai vari contesti.
- La cucina internazionale e la cucina italiana
- Le bevande alcoliche nazionali ed internazionali
- Doveri e responsabilità dal punto di vista personale e professionale
- Le principali forme di aggregazione alberghiera (le catene alberghiere);
- Il bar come punto di aggregazione e di lavoro
- Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti;
- Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello B1)

Compito realtà:

Comment réaliser une citoyenneté vigilante et responsable dans le monde d'aujourd'hui

Individuazione di buone pratiche relative a comportamenti personali e professionali

Promuovere una struttura ricettiva o ristorativa che adotti politiche antispreco attraverso la realizzazione di una brochure pubblicitaria.

*Il compito è stato valutato come **Prova Parallela finale**.*

■

Oltre all'attività di recupero effettuata al termine di ogni UDA, per i ragazzi in difficoltà sono stati effettuati interventi di recupero in itinere ogni qual volta se ne è presentata la necessità, secondo le seguenti strategie:

Riproponendo in forma diversa e semplificata gli argomenti presentati in precedenza

Proponendo esercitazioni da svolgere sotto la guida dell'insegnante, anche online in modalità sincrona ed asincrona con tempi di consegna più flessibili.

Erice, 06/06/2023