| **03T. FRANCESE** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **CLASSE TERZA ARTE BIANCA**  **Nota**  **A. ►Si indicano con \* gli obiettivi minimi della disciplina in termini di conoscenze/competenze/abilità**  **B. ►Si indicano con \*\* gli obiettivi minimi richiesti in sede di esami integrativi e/o di idoneità**  **C. ►Si indicano con \*\*\* gli obiettivi che includono il punto A e il punto B** | | | | |
| COMPETENZA N°1  AREA INDIRIZZO  **NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**  **NUMERO 5**:  Valorizzazione del “Made in Italy”  **NUMERO 6**:  *Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione*  ***NUMERO 8****:*  *” La customer care “* | Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. | | | |
| COMPETENZE INTERMEDIE TERZO ANNO | Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all’interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. | | | |
| ABILITÀ | CONOSCENZE | CONTENUTI | TEMPI | (\*) |
| Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera e coglierne le differenze | Terminologia tecnica specifica di settore.  Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi. | **MODULO 03T.1 : LE MÉTIER DU BOULANGER ET DU PÂTISSIER**  La pâtisserie/Histoire de la pâtisserie  Le personnel de la pâtisserie\*\*\*  Les céréales et le pain, la baguette\*\*\*  La pâtisserie salée  Les viennoiseries : le croissant\*\*\*, le pain au chocolat\*\*\*, pain aux raisins\*\*\*  GRAMMATICA\*\*\*: ripasso principali verbi al presente, passato prossimo e imperativo, i gallicismi, la frase negativa e interrogativa, i partitivi. | PRIMO QUADRIMESTRE  SETTEMBRE/OTTOBRE  NUMERO ORE :20 | 4,  5,  6,  7 |
| COMPETENZA N°3  AREA INDIRIZZO  **NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**  **NUMERO**  *Interventi di messa in*  *sicurezza* | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro | | | |
| COMPETENZE INTERMEDIE TERZO ANNO | Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali. | | | |
| ABILITÀ | CONOSCENZE | CONTENUTI | TEMPI | (\*) |
| Prefigurare forme comportamentali  di prevenzione del rischio  Applicare i protocolli di autocontrollo  relativi all’igiene e alla sicurezza  Leggere e interpretare le etichette  alimentari. | Norme di sicurezza  igienico sanitarie  (HACCP).  Dispositivi di protezione  e misure di sicurezza per  i lavoratori nei contesti  professionali di  riferimento: norme  specifiche (D. Lgs.  81/2008). | **MODULO 03T.2 : LE LABO DE PÂTISSERIE**  Le matériel et les équipements du laboratoire de pâtisserie\*\*\*  Les ustensiles de pâtisserie \*\*\*  La tenue professionnelle\*\*\*  Hygiène et sécurité au labo\*\*\*  LE RAPPORT DE STAGE\*\*\*  GRAMMATICA : i pronomi personali COD e COI\*\*\*, “Y” e “EN”, i verbi impersonali e riflessivi, l’imperfetto e differenza d’uso passato prossimo-imperfetto | PRIMO QUADRIMESTRE  NOVEMBRE/DICEMBRE/GENNAIO  NUMERO ORE:23 | 2,  7,8,101112 |
| COMPETENZA N°2  AREA INDIRIZZO  **NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**  **NUMERO 2**  *Pianificazione e gestione di prodotti e/o di*  *servizi*  **NUMERO 4**  *Cultura della “qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi*  **NUMERO 6** .  *Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione* | 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. | | | |
| COMPETENZE INTERMEDIE TERZO ANNO | Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità | | | |
| ABILITÀ | CONOSCENZE | CONTENUTI | TEMPI | (\*) |
| Individuare all’interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera.  Applicare modalità di trattamento e  trasformazione delle materie prime  tenendo conto delle principali  tendenze e delle esigenze del  mercato | Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche.  Controllo della  produzione/lavorazione/  commercializzazione di  prodotti/servizi della  filiera di riferimento. | **MODULO 03T.3: LES INGRÉDIENTS DE BASE**  La farine\*\*\* (differenze tra Italia e Francia), le sucre, les oeufs, les corps gras et les beurres composés  Décrire une recette pas à pas\*\*\* : les actions en pâtisserie  Exprimer les quantités  RICETTE : les madeleines\*\*\* e la quiche lorraine\* \* \*  GRAMMATICA\*\*\*: i pronomi relativi semplici, il futuro | SECONDO QUADRIMESTRE  FEBBRAIO/MARZO  NUMERO ORE:20 | 4,  5,  6 |
| COMPETENZA N°5  AREA INDIRIZZO  **NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**  **NUMERO 5**  . *valorizzazione del “made in Italy*”  **NUMERO 6**  *sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione*  ***NUMERO 7***  *lettura e promozione del territorio* | Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative | | | |
| COMPETENZE INTERMEDIE TERZO ANNO | Utilizzare procedure tradizionali per l’elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato | | | |
| ABILITÀ | CONOSCENZE | CONTENUTI | TEMPI | (\*) |
| Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione | Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione.  Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.  Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.  Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali. | **MODULO 03T.4: LES PÂTES DE BASE**  La pâte brisée\*\*\*, feuilletée\*\*\*, sablée, à choux\*\*\*, à crêpes\*\*\*, génoise\*\*\*  RECETTES :tarte aux poireaux,  La Bretagne, les crêpes et les galettes et d’autres recettes typiques. \*\*\*  GRAMMATICA : cenni al comparativo e superlativo, il condizionale | SECONDO QUADRIMESTRE  MARZO/APRILE  NUMERO ORE:18 | 4,  5,  6 |
| COMPETENZA N° 5  AREA INDIRIZZO  **NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**  **NUMERO 5**  . *valorizzazione del “made in Italy*”  **NUMERO 6**  *sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione*  ***NUMERO 7***  *lettura e promozione del territorio* | Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative | | | |
| COMPETENZE INTERMEDIE TERZO ANNO | Utilizzare procedure tradizionali per l’elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato | | | |
| ABILITÀ | CONOSCENZE | CONTENUTI | TEMPI | (\*) |
| Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione | Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. | **MODULO 03T.5: LES CRÈMES DE BASE**  Les crèmes\*\*\*: chantilly, frangipane, mousseline, diplomate chiboust pâtissière, anglaise  Les meringues\*\*\*  La crème au beurre\*\*\*  GRAMMATICA: gli avverbi di modo e di tempo | SECONDO QUADRIMESTRE  MAGGIO/GIUGNO  NUMERO ORE:18 | 4,  5,  6 |
|  | | | **Totale Ore= 99** | |
| **CLASSE QUARTA ARTE BIANCA** | | |  | |
| COMPETENZA N°4  AREA INDIRIZZO  **NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**  **NUMERO 1**  C*entralità del cliente*  **NUMERO 4**  *Cultura della “qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi*  ***NUMERO 7***  L*ettura e promozione del territorio*  *NUMERO 8*  L*a “customer care”* | 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 ed equilibrati. | | | | | | | | |
| COMPETENZE INTERMEDIE QUARTO ANNO | Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all’interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. | | | | | | | | |
| ABILITÀ | CONOSCENZE | | CONTENUTI | | | TEMPII | | (\*) | |
| Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.  Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un’offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. | Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.  Gli stili alimentari e le diete moderne. | | **MODULO 03T.6: REVISION**  Ripasso degli utensili, delle attrezzature usate e delle azioni svolte nel laboratorio di pasticceria, le quantità\*\*\*.  Les intolérances alimentaires et les alternatives pour les intolérants\*\*\*  GRAMMATICA: ripasso, se necessario, di: passato prossimo, imperfetto e futuro e condizionale, i pronomi relativi, i pronomi personali complemento, i partitivi (\*regole generali senza eccezioni) | | | PRIMO QUADRIMESTRE  SETTEMBRE/OTTOBRE  NUMERO ORE:20 | | 4,  5,  6,  7 | |
| COMPETENZA N°5  AREA INDIRIZZO  **NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**  **NUMERO 5**  *Valorizzazione del “made in Italy*”  **NUMERO 6**  *Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione*  ***NUMERO 7***  *Lettura e promozione del territorio* | Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative | | | | | | | | |
| COMPETENZE INTERMEDIE QUARTO ANNO | Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali. | | | | | | | | |
| ABILITÀ | CONOSCENZE | | CONTENUTI | | | ORE | | (\*) | |
| Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. | Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.  Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione.  Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione. | | **MODULO 03T.7: LES ENTREMETS AUX FRUITS ET AU CHOCOLAT**  Le chocolat et la charlotte au chocolat\*  Les sorbets et les glaces\*  Les fruits en pâtisserie\*  RECETTES  LESSICO : les fruits\* et les légumes  CIVILTA’ : La Provence et les 13 desserts\*, la bûche de Noel et la Galette des rois  GRAMMATICA: Approfondimento accordo participio passato, i pronomi indefiniti (cenni) | | | PRIMO QUADRIMESTRE  NOVEMBRE/DICEMBRE/GENNAIO  NUMERO ORE:22 | | 4,  5,  6,  7 | |
| COMPETENZA N° 5  AREA INDIRIZZO  **NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**  **NUMERO 5**  *Valorizzazione del “made in Italy*”  **NUMERO 6**  *Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione*  ***NUMERO 7***  *Lettura e promozione del territorio* | Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative | | | | | | | | |
| COMPETENZE INTERMEDIE QUARTO ANNO | Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali. | | | | | | | | |
| ABILITÀ | CONOSCENZE | | CONTENUTI | | | ORE | | (\*) | |
| Curare l’aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità  Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. | Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione.  Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione. | | **MODULO 03T.8 : LA DÉCORATION DES DESSERTS**  Il mestiere di cake designer  Le mariage vin-dessert  La carte des desserts\*  Les différents types de décoration  Description d’un dessert et conseil pour une pièce montée  Ricette varie  GRAMMATICA: il congiuntivo e la frase ipotetica | | | SECONDO QUADRIMESTRE  FEBBRAIO/MARZO  NUMERO ORE:21 | | 4,  5,  6,  7 | |
| COMPETENZA N° 6  AREA INDIRIZZO  **NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**  **NUMERO 1**  *Centralità del cliente*  **NUMERO 8**  *La “customer care”* | Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. | | | | | | | | |
| COMPETENZE INTERMEDIE QUARTO ANNO | Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela | | | | | | | | |
| ABILITÀ  anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura. | CONOSCENZE | | CONTENUTI | | | TEMPI | | (\*) | |
| Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori | Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. | | **MODULO 03T.09: LA FRANCE GOURMANDE**  Specialità dolciarie tipiche della Francia divise per regione : les calissons (PACA), le kouglof (GRAND EST), le religieuse et l’opéra (ILE-DE-FRANCE), le pain d’épices (BOURGOGNE), le far breton (BRETAGNE), le douillon aux pommes (NORMANDIE)…  Presentazione PPT  Confronto con l’Italia\*  Ricette varie | | | SECONDO QUADRIMESTRE  MARZO/APRILE  NUMERO ORE:18 | | 4,  5,  6,  7 | |
| COMPETENZA N° 7  AREA INDIRIZZO  **NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**  **NUMERO 5**  V*alorizzazione del “made in Italy*”  **NUMERO 7**  *Lettura e promozione del territorio* | Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio  delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. | | | | | | |  | |
| COMPETENZE INTERMEDIE QUARTO ANNO | Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo  la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell’eco sostenibilità ambientale. | | | | | | |  | |
| ABILITÀ | CONOSCENZE | | CONTENUTI | | | TEMPI | | (\*) | |
| Predisporre azioni di promozione dell’offerta  turistica rispetto al target di utenza anche  in lingua straniera.  Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale. | Mercato turistico e sue  tendenze.  Software applicativi e  internet per la gestione  della comunicazione,  promozione e  commercializzazione dei  prodotti e dei servizi. | | **MODULO 03T.10: ORGANISER UN ÉVENEMENT**  Organiser la semaine de la pâtisserie française.  Préparation d’une fiche technique et le vin d’accompagnement.  Comparaison entre les desserts de la France et de l’Italie. | | | SECONDO QUADRIMESTRE  MAGGIO/GIUGNO  NUMERO ORE:18 | | 1, 2, 5, 7, 8, 10,  11, 12 | |
|  | | | | | | **Totale ore = 99** | | | |
| **CLASSE QUINTA ARTE BIANCA** | | | | | | | | | |
| COMPETENZA N°5  AREA INDIRIZZO  **NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**  **NUMERO 5**  Valorizzazione del “made in Italy”  **NUMERO 6**  Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione  **NUMERO 7**  Lettura e promozione del territorio | Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative | | | | | | | | |
| COMPETENZE INTERMEDIE QUINTO ANNO | Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative | | | | | | | | |
| ABILITÀ | CONOSCENZE | | CONTENUTI | | | TEMPI | | (\*) | |
| Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.  Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell’evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela | Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti    Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale | | **MODULO 03T.11: ITALIE/FRANCE/EUROPE**  Ripasso degli utensili, delle attrezzature usate e delle azioni svolte nel laboratorio di pasticceria.  Les épices\* (la cannelle\*, le gingembre\*, la noix muscade) et la recette du Pain d’épices\*  Les Institutions européennes\*et le CV europass  La réglementation alimentaire de l’Union Européenne\*.  GRAMMATICA\*: ripasso, se necessario, di: passato prossimo, imperfetto e futuro e condizionale, i pronomi relativi, indefiniti e dimostrativi. | | | PRIMO QUADRIMESTRE  SETTEMBRE/OTTOBRE  NUMERO ORE:15 | | 3,  4,  5,  6,  7 | |
| COMPETENZA N° 4  AREA INDIRIZZO  **NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**  **NUMERO 1**  *Centralità del cliente*  ***NUMERO 4***  *Cultura della*  *“qualità totale” dei*  *prodotti e/o dei*  *servizi*  ***NUMERO 7***  *Lettura e promozione del territorio*  ***NUMERO 8***  *La “customer care”* | 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 ed equilibrati. | | | | | | | | |
| COMPETENZE INTERMEDIE QUINTO ANNO | 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 ed equilibrati | | | | | | | | |
| ABILITÀ | CONOSCENZE | | CONTENUTI | | | TEMPI | | (\*) | |
| Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. | Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società  e cultura di un territorio.  Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. | | **MODULO 03T.12 : RÉGIMES ET NUTRITION**  Les aliments biologiques\*et les OGM  Le régime méditerranéen et la pyramide alimentaire\*  Les régimes alternatifs\*  Les allergies et les intolérances alimentaires\*  Les régimes alimentaires pour cœliaques et le régime du sportif.  Les troubles du comportement alimentaire  GRAMMATICA : approfondimento sull’ uso del passé composé. | | | PRIMO QUADRIMESTRE  OTTOBRE/NOVEMBRE  NUMERO ORE:24 | | 2,  3,  4,  5,  12 | |
| COMPETENZA N°3  AREA INDIRIZZO  **NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**  **NUMERO 3**  *Interventi di messa in sicurezza* | | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| COMPETENZE INTERMEDIE QUINTO ANNO | | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. | | | | | | | |
| ABILITÀ | CONOSCENZE | | CONTENUTI | | | TEMPI | | (\*) | |
| Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e  comunitaria in materia di HACCP. | Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.  Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. | | **MODULO 03T.13: LA SÉCURITÉ ET L’ALIMENTATION**  L’HACCP et ses principes\*  La traçabilité et le stockage  Les intoxications alimentaires  La prévention contre les contaminations  L’hygiène des aliments et au laboratoire de pâtisserie. \*  La conservation des aliments\*  GRAMMATICA : Le subjonctif, quelques verbes d’opinion et de sentiment | | | PRIMO QUADRIMESTRE  DICEMBRE/GENNAIO  NUMERO ORE:24 | | 2,  5,  8,  11 | |
| COMPETENZA N°11  AREA INDIRIZZO  **NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**  **NUMERO 5**  Valorizzazione del“ made in Italy”  **NUMERO 6**  sviluppo delle attività e delle figure  professionali tra tradizione e innovazione  **NUMERO 7**  lettura e promozione del territorio | Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. | | | | | | | | |
| COMPETENZE INTERMEDIE QUINTO ANNO | Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio | | | | | | | | |
| ABILITÀ | CONOSCENZE | | CONTENUTI | | TEMPI | | | (\*) |
| Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.    Attuare l’informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. | L’informazione turistica: dall’on site all’on line. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG) | | **MODULO 03T.14 : C’EST LA FÊTE !**  La Cuisine française : traditions et fêtes  Confronto con le tradizioni e i dolci tipici delle feste in Italia\*.  Paris-Brest, Tropézienne, Tarte tatin, Macarons : histoire et recettes  Specialità Reggiane\*: l’Erbazzone, la Zuppa inglese, la torta di Riso, gli intrigoni e/o regionali italiane come la Pastiera, il tronchetto  Les Labels  La cuisine moléculaire et la cuisine déstructurée.  GRAMMATICA\* : le Participe présent et le Gérondif. Les pronoms relatifs composés. | | SECONDO QUADRIMESTRE  FEBBRAIO/MARZO/APRILE  NUMERO ORE:18 | | | 3,  4,  5 |
| COMPETENZA N°8  AREA D’INDIRIZZO  **NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**  **NUMERO 3**  interventi di messa in sicurezza  **NUMERO 4**  cultura della“qualità totale” dei prodotti e/o dei  servizi  **NUMERO 7**  lettura e promozione del territorio  **NUMERO 6**  sviluppo delle attività e delle figure professionali tra  tradizione e innovazione | Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web | | | | | | |  |
| COMPETENZE INTERMEDIE QUINTO ANNO | Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei  servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. | | | | | | |  |
| ABILITA’ | CONOSCENZE | | | CONTENUTI | | | TEMPI | (\*) |
| Realizzare pacchetti di offerta turistica  integrata con i principi dell’eco sostenibilità  ambientale, promuovendo la vendita dei  servizi e dei prodotti coerenti con il  contesto territoriale, utilizzando il web. | Posizionare l’offerta turistica  identificando servizi primari e  complementari per una proposta  integrata coerente con il contesto e  le esigenze della clientela. | | | **MODULO 03T.15 : ZOOM CULTURE**  Le slow Food  Les boulangers-pâtissiers franchisés  Les restaurants durables  Les restaurants potagers  L’entretien d’embauche  GRAMMATICA: il periodo ipotetico  La forma passiva. | | | SECONDO QUADRIMESTRE  APRILE/MAGGIO/GIUGNO  NUMERO ORE:18 | 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10,  11, 12 |
|  | | | | | | | **Totale ore = 99** | |

(\*) RACCORDO CON LE COMPETENZE DELL’AREA GENERALE

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