| **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°1AREA 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 pâtisserieLe personnel de la pâtisserie\*\*\* Les céréales et le pain, la baguette\*\*\*La pâtisserie saléeLes 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 QUADRIMESTRESETTEMBRE/OTTOBRENUMERO ORE :20 | 4,5,6,7 |
| COMPETENZA N°3AREA 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 comportamentalidi prevenzione del rischioApplicare i protocolli di autocontrollorelativi all’igiene e alla sicurezzaLeggere e interpretare le etichettealimentari. | Norme di sicurezzaigienico sanitarie(HACCP).Dispositivi di protezionee misure di sicurezza peri lavoratori nei contestiprofessionali diriferimento: normespecifiche (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 QUADRIMESTRENOVEMBRE/DICEMBRE/GENNAIONUMERO ORE:23 | 2,7,8,101112 |
| COMPETENZA N°2AREA 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 etrasformazione delle materie primetenendo conto delle principalitendenze e delle esigenze delmercato | Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche.Controllo dellaproduzione/lavorazione/commercializzazione diprodotti/servizi dellafiliera 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 composésDécrire une recette pas à pas\*\*\* : les actions en pâtisserieExprimer les quantitésRICETTE : les madeleines\*\*\* e la quiche lorraine\* \* \*GRAMMATICA\*\*\*: i pronomi relativi semplici, il futuro | SECONDO QUADRIMESTREFEBBRAIO/MARZONUMERO ORE:20 | 4,5,6 |
| COMPETENZA N°5AREA 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/APRILENUMERO ORE:18 | 4,5,6 |
| COMPETENZA N° 5AREA 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, anglaiseLes meringues\*\*\*La crème au beurre\*\*\* GRAMMATICA: gli avverbi di modo e di tempo | SECONDO QUADRIMESTREMAGGIO/GIUGNONUMERO ORE:18 | 4,5,6 |
|  | **Totale Ore= 99**  |
| **CLASSE QUARTA ARTE BIANCA** |  |
| COMPETENZA N°4AREA 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 QUADRIMESTRESETTEMBRE/OTTOBRENUMERO ORE:20 | 4,5,6, 7 |
| COMPETENZA N°5AREA 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\*RECETTESLESSICO : les fruits\* et les légumesCIVILTA’ : La Provence et les 13 desserts\*, la bûche de Noel et la Galette des roisGRAMMATICA: Approfondimento accordo participio passato, i pronomi indefiniti (cenni)  | PRIMO QUADRIMESTRENOVEMBRE/DICEMBRE/GENNAIONUMERO ORE:22 | 4,5,6,7 |
| COMPETENZA N° 5AREA 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 qualitàEseguire 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 designerLe mariage vin-dessertLa carte des desserts\*Les différents types de décorationDescription d’un dessert et conseil pour une pièce montéeRicette varieGRAMMATICA: il congiuntivo e la frase ipotetica | SECONDO QUADRIMESTREFEBBRAIO/MARZONUMERO ORE:21 | 4,5,6,7 |
| COMPETENZA N° 6AREA 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 PPTConfronto con l’Italia\*Ricette varie | SECONDO QUADRIMESTREMARZO/APRILENUMERO ORE:18 | 4,5,6,7 |
| COMPETENZA N° 7AREA 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 patrimoniodelle 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, promuovendola 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 suetendenze.Software applicativi einternet per la gestionedella comunicazione,promozione ecommercializzazione deiprodotti 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 QUADRIMESTREMAGGIO/GIUGNONUMERO ORE:18 | 1, 2, 5, 7, 8, 10,11, 12 |
|  | **Totale ore = 99** |
| **CLASSE QUINTA ARTE BIANCA** |
| COMPETENZA N°5AREA 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 europassLa 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 QUADRIMESTRESETTEMBRE/OTTOBRENUMERO ORE:15 | 3,4,5,6,7 |
| COMPETENZA N° 4AREA 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 inrelazione 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, societàe 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 OGMLe 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 alimentaireGRAMMATICA : approfondimento sull’ uso del passé composé. | PRIMO QUADRIMESTREOTTOBRE/NOVEMBRENUMERO ORE:24 | 2,3,4,5,12 |
| COMPETENZA N°3AREA 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 ecomunitaria 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 stockageLes intoxications alimentaires La prévention contre les contaminationsL’hygiène des aliments et au laboratoire de pâtisserie. \*La conservation des aliments\*GRAMMATICA : Le subjonctif, quelques verbes d’opinion et de sentiment | PRIMO QUADRIMESTREDICEMBRE/GENNAIONUMERO ORE:24 | 2,5,8,11 |
| COMPETENZA N°11AREA INDIRIZZO**NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:****NUMERO 5**Valorizzazione del“ made in Italy”**NUMERO 6**sviluppo delle attività e delle figureprofessionali 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 fêtesConfronto con le tradizioni e i dolci tipici delle feste in Italia\*.Paris-Brest, Tropézienne, Tarte tatin, Macarons : histoire et recettesSpecialità Reggiane\*: l’Erbazzone, la Zuppa inglese, la torta di Riso, gli intrigoni e/o regionali italiane come la Pastiera, il tronchettoLes LabelsLa cuisine moléculaire et la cuisine déstructurée.GRAMMATICA\* : le Participe présent et le Gérondif. Les pronoms relatifs composés. | SECONDO QUADRIMESTREFEBBRAIO/MARZO/APRILENUMERO ORE:18 | 3,4,5 |
| COMPETENZA N°8AREA D’INDIRIZZO**NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:****NUMERO 3**interventi di messa in sicurezza**NUMERO 4**cultura della“qualità totale” dei prodotti e/o deiservizi**NUMERO 7**lettura e promozione del territorio**NUMERO 6**sviluppo delle attività e delle figure professionali tratradizione 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 deiservizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. |  |
| ABILITA’ | CONOSCENZE | CONTENUTI | TEMPI | (\*) |
| Realizzare pacchetti di offerta turisticaintegrata con i principi dell’eco sostenibilitàambientale, promuovendo la vendita deiservizi e dei prodotti coerenti con ilcontesto territoriale, utilizzando il web. | Posizionare l’offerta turisticaidentificando servizi primari ecomplementari per una propostaintegrata coerente con il contesto ele esigenze della clientela. | **MODULO 03T.15 : ZOOM CULTURE**Le slow FoodLes boulangers-pâtissiers franchisésLes restaurants durablesLes restaurants potagersL’entretien d’embaucheGRAMMATICA: il periodo ipoteticoLa forma passiva. | SECONDO QUADRIMESTREAPRILE/MAGGIO/GIUGNONUMERO ORE:18 | 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10,11, 12 |
|  | **Totale ore = 99** |

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

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