| **03T. FRANCESE TRIENNIO CUCINA** |
| --- |
| **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** |

| **03T. FRANCESE**  |
| --- |
| **CLASSE TERZA ENOGASTRONOMIA - CUCINA** |
| 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 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 | (\*) |
| Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all’igiene e alla sicurezza  | Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). | **MODULO 03T.1: LA CUISINE** La brigata di cucina\*\*\* e di sala;L’organizzazione del lavoro in cucina.\*\*\*La divisa,\*\*\* gli utensili\*\*\* e accessori in cucina: igiene e sicurezza sul posto di lavoro.\*\*\* GRAMMATICA\*\*\* : ripasso principali verbi al presente, passato prossimo e imperativo, i gallicismi, la frase negativa e interrogativa, i partitivi. | 1 QUADRIMESTRESETTEMBRE/OTTOBRENUMERO ORE: 20 | 5, 8,  |
| COMPETENZA N°4 AREA INDIRIZZO**NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**NUMERO 1. Centralità del clienteNUMERO 4. Cultura della“qualità totale” dei prodotti e/o dei serviziNUMERO 7.Lettura e promozione del territorioNUMERO 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 e equilibrati.  |
| COMPETENZE INTERMEDIE TERZO ANNO  | Utilizzare, all’interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. |
| ABILITÀ  | CONOSCENZE  | CONTENUTI  | TEMPI | (\*) |
| Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. | Elementi di dietetica e nutrizione  | **MODULO 03T.2 : LES HORS-D'ŒUVRES CHAUDS ET FROIDS** Differenza tra menù italiano e francese. \*\*\*Esempi di menù francesi.Redazione di ricette: lessico di settore relativo alla realizzazione di un piatto.\*\*\*Qualche ricetta di antipasti caldi.\*\*\*Qualche ricetta di antipasti freddi.\*\*\*I condimenti e le salse. LESSICO: le spezie e le erbe aromatiche.\*\*\* LE RAPPORT DE STAGE | 1 QUADRIMESTRENOVEMBRE/DICEMBRE/GENNAIONUMERO ORE: 30  | 3, 4, 5, 6, 7 |

| **03T. FRANCESE**  |
| --- |
|  |  | GRAMMATICA: i pronomi personali COD e COI, “Y” e “EN”, i verbi impersonali e riflessivi\*\*\*, l’imperfetto\*\*\* e differenza d’uso passato prossimo-imperfetto |  |  |
| COMPETENZA N°4 AREA INDIRIZZO**NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**NUMERO 1. Centralità del clienteNUMERO 4. Cultura della“qualità totale” dei prodotti e/o dei serviziNUMERO 7.Lettura e promozione del territorioNUMERO 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 e equilibrati.  |
| COMPETENZE INTERMEDIE TERZO ANNO  | Utilizzare, all’interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. |
| ABILITÀ  | CONOSCENZE  | CONTENUTI  | TEMPI  | (\*) |
| Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. | Elementi di dietetica e nutrizione  | **MODULO 03T.3 : LES PLATS DE RÉSISTENCE** I modi di cottura.\*\*\* Qualche ricetta a base di pesce.\*\*\* Qualche ricetta a base di carne.\*\*\* Preparazione di qualche contorno LESSICO: qualche tipo di pesce e tipi di carne.\*\*\* GRAMMATICA: i pronomi relativi semplici.\*\*\* | 2 QUADRIMESTREFEBBRAIO/MARZONUMERO ORE: 24 |  |
| COMPETENZA N°5 AREA INDIRIZZO**NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**NUMERO 5. valorizzazione del “made in Italy”NUMERO 6. sviluppo delle attività e delle figureprofessionali tra tradizione e innovazioneNUMERO 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 innovativi |
| 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  | Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. | **MODULO 03T.4 : LE DESSERT** Vari tipi di dessert\*\*\*tipicamente francesi e loro servizio.Confronto con dolci italiani .I principali tipi di formaggi francesi.\*\*\*GRAMMATICA: cenni al comparativo e superlativo, il condizionale | 2 QUADRIMESTREAPRILE/MAGGIO/GIUGNONUMERO ORE: 25 | 4, 5, 6, 8 |
|  | **Totale ore = 99**  |

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

| **03T. FRANCESE**  |
| --- |
| **CLASSE QUARTA ENOGASTRONOMIA- CUCINA** |
| COMPETENZA N°6 AREA INDIRIZZO**NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**NUMERO 1. Centralità del clienteNUMERO 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  | CONOSCENZE  | CONTENUTI  | TEMPI | (\*) |
| Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali. Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori | Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.  | **MODULO 03T.5: LA RESTAURATION** Il personale della ristorazione\*\*\*: ripasso e approfondimento La ristorazione commerciale e collettiva\*\*\* a carattere sociale : differenza, esempi di attività commerciali \*\*\*in Italia e in Francia. Qualche ricetta: ripasso lessico di settore relativo alle fasi di ideazione e realizzazione di un piatto\*\*\* GRAMMATICA : ripasso, se necessario, di: passato prossimo, imperfetto e futuro e condizionale, i pronomi relativi, i pronomi personali complemento, i partitivi | 1 QUADRIMESTRESETTEMBRE/OTTOBRENUMERO ORE: 24 | 5, 7, 10 |
| COMPETENZA N°4 AREA INDIRIZZO**NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**NUMERO 1. Centralità del clienteNUMERO 4. Cultura della“qualità totale” dei prodotti e/o dei serviziNUMERO 7.Lettura e promozione del territorioNUMERO 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 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  | TEMPI | (\*) |
| Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l’offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. | Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia. Gli stili alimentari e le diete moderne. | **MODULO 03T.6: MANGER ÉQUILIBRÉ** I pasti tipo di una giornata.\*\*\*Gli alimenti da evitare o da privilegiare\*\*\* a casa come al ristorante: esempi di menù italiani e francesi I cereali e i gruppi alimentari.\*\*\* Le cotture dietetiche.\*\*\* Qualche ricetta | 1 QUADRIMESTRENOVEMBRE/DICEMBRE/GENNAIONUMERO ORE: 26 | 3, 4, 5, 7 |

| **03T. FRANCESE**  |
| --- |
|  |  | GRAMMATICA : Approfondimento accordo participio passato, i pronomi indefiniti (cenni) |  |  |
| COMPETENZA N°7 AREA INDIRIZZO**NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**NUMERO 5. Valorizzazione 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  | Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato. |
| ABILITÀ  | CONOSCENZE  | CONTENUTI  | TEMPI | (\*) |
| Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. | Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. Tecniche di analisi commerciale. Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi. Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell’ambiente di lavoro. | **MODULO 03T.7: LA FÊTE ET LES OCCASIONS SPÉCIALES** Come organizzare un banchetto.\*\*\*Il buffet\*\*\*: i vari tipi di buffet e di portare.Qualche ricetta Confronto fra i piatti delle feste in Italia e in Francia.\*\*\*GRAMMATICA: i pronomi dimostrativi , possessivi e relativi. | 2 QUADRIMESTREFEBBRAIO/MARZONUMERO ORE: 24 | 3, 4, 5, 6, 7 |
| 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 QUARTO ANNO  | Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro |
| ABILITÀ  | CONOSCENZE  | CONTENUTI  | TEMPI | (\*) |
| Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. | Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente | **MODULO 03T.8: LA GESTION D’UN RESTAURANT**Le varie tappe: dallo studio di mercato alla promozione\*\*\*, ai rapporti con la clientela e i fornitori. Comprensione e creazione di dépliant pubblicitari e siti internet.\*\*\*LESSICO : LE RAPPORT DE STAGE  | 2 QUADRIMESTREAPRILE/MAGGIONUMERO ORE: 25 | 4, 5, 8 |
|  | **Totale ore = 99** |

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

| **03.T FRANCESE**  |
| --- |
| **CLASSE QUINTA ENOGASTRONOMIA- CUCINA** |
| 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 le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell’ambiente e del territorio. 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 igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP  | **MODULO 03T.9: HYGIÈNE ET SÉCURITÉ** Igiene e conservazione degli alimenti, Cibi a rischio,\*\*\* Tecniche di conservazione, \*\*\*ll sistema HACCP, \*\*\*Igiene e sicurezza \*\*\*del personale, delle attrezzature e dei locali. GRAMMATICA: ripasso pronomi relativi invariabili semplici e tempi verbali, se necessario. | 1 QUADRIMESTREsettembre/ottobreNUMERO ORE: 26 | 5, 11 |
| COMPETENZA N°2 AREA INDIRIZZO**NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**NUMERO 2. pianificazione e gestione di prodotti e/o di serviziNUMERO 4. Cultura della“qualità totale” dei prodotti e/o dei serviziNUMERO 6. Sviluppo delle attività e delle figureprofessionali 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 QUINTO ANNO  | 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. |
| ABILITÀ  | CONOSCENZE  | CONTENUTI  | TEMPI | (\*) |
| Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.  | Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa | **MODULO 03T.10 : QUALITÉ DES PRODUITS ET SÉCURITÉ**Etichette di qualità e di origine, \*\*\*Prodotti di qualità, OGM e prodotti biologici .\*\*\*Regolamentazioni alimentari nell'Unioneeuropea. Tracciabilità\*\*\*CIVILTÀ : Les légumes du terroir\*\*\*, des rencontres d’été très savoureuses. | 1 QUADRIMESTRENOVEMBRE/DICEMBRE/GENNAIONUMERO ORE: 24 | 5, 7 |
| COMPETENZA N°4 AREA INDIRIZZO**NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**NUMERO 1. Centralità del clienteNUMERO 4. Cultura della“qualità totale” dei prodotti e/o dei serviziNUMERO 7.Lettura e promozione del territorioNUMERO 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. |

| **03.T FRANCESE**  |
| --- |
| 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 | (\*) |
| Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.  | 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.11 : ALIMENTATION ET SANTÉ** La razione alimentare\*\*\* e la piramide alimentare Cucina dietetica;Diete \*\*\*(mediterranea, vegetariana, macrobiotica, religiose). GRAMMATICA: La forma passiva (cenni), le frasi causali e temporali. | 2 QUADRIMESTREFEBBRAIO/MARZONUMERO ORE: 25 | 3, 4, 5, 7 |
| COMPETENZA N°7 AREA INDIRIZZO**NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO:**NUMERO 5. Valorizzazione 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 QUINTO ANNO  | 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.  |
| ABILITÀ  | CONOSCENZE  | CONTENUTI  | TEMPI | (\*) |
| Attuare l’informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico culturale in funzione del target di riferimento e nell’ottica della valorizzazione del Made in Italy.  | Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.  | **MODULO 03T.12: SE FORMER ET TRAVAILLER** Stage all'estero, in cerca di lavoro, La lettera di motivazione e il CV\*\*\*, le istituzioni europee (cenni).Il colloquio di lavoro.\*\*\*GRAMMATICA: Participio presente ( gerundio) Congiuntivo presente. (cenni) | 2 QUADRIMESTREAPRILE/MAGGIONUMERO ORE: 24 | 4, 5, 8 |
|  | **Totale ore = 99** |

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