

CLASSE QUINTA SALA E VENDITA

I **nuclei fondamentali sono indicati in neretto** all'interno delle singole unità di apprendimento.

I *contenuti afferenti al curriculum verticale di EDUCAZIONE CIVICA sono evidenziati in italico* ed integrati nelle UDA.

UNITE D'APPRENTISSAGE 1	
Denominazione	DEVENIR BARMAN
Competenze professionali	<ul style="list-style-type: none"> - Interagire in conversazioni su ambiti settoriali - Leggere e comprendere le idee principali di brevi testi, sia scritti che orali relativamente complessi, riguardanti argomenti del settore d'indirizzo e saperli esporre con chiarezza e pertinenza - Acquisire e utilizzare il lessico settoriale relativo al percorso di studio e le espressioni di base per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. - Produrre brevi testi orali e scritti, coerenti, con correttezza grammaticale e proprietà lessicale - Identificare e mettere in atto le strategie idonee per superare con successo un colloquio di lavoro per un posto di Barman/Barmaid - Conoscere i contratti di lavoro in Francia, saper rispondere ad un annuncio e saper sostenere un colloquio di lavoro
Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> - Essere Barman/Barmaid : quali caratteristiche occorre possedere, come metterle in risalto - Professionalità : cosa significa ? - Preparare un colloquio di lavoro - Strategie per fare una buona impressione - Annunci di lavoro in Francia: dove trovarli, come rispondere - <i>Il diritto all'oblio</i> - <i>Barman o Barmaid ?</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Essere capace di sostenere un colloquio di lavoro - Riconoscere e mettere in atto le strategie per ottenere un posto come Barman/Barmaid - Saper leggere un annuncio di lavoro - Saper raccogliere informazioni sull'azienda alla quale ci si rivolge - Essere capaci di preparare un colloquio di lavoro - <i>Saper gestire un profilo social professionale</i> - <i>Rispetto delle differenze di genere in ambito lavorativo in Francia</i>

Fase di applicazione/tempi (monte ore)	Mese di Settembre - Ottobre
Metodologia	Classe rovesciata, Compiti di realtà (Learning by doing, Project learning)
Strumenti	Documenti autentici audio e video, LIM, libro di testo, appunti, materiale autoprodotta.
Valutazione	Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto e le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione. Per i compiti di realtà saranno condivise specifiche griglie relative al progetto realizzato. Compiti di realtà, interazione in classe, valutazione tra pari, auto-valutazione. Prove di comprensione e produzione scritta ed orale.

UNITE D'APPRENTISSAGE 2	
Denominazione	ON VA AU RESTO
Competenze mirate e professionali	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il lessico specifico dei contesti di lavoro, in particolare in relazione alla comunicazione in cucina. - Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. - Produrre sia oralmente che per iscritto, testi brevi semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente - Saper prenotare un ristorante, accogliere un cliente che ha prenotato, prendere una commande, servire al tavolo - Saper riconoscere i diversi tipi di ristorazione in Francia
Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> - L'accueil au restaurant - La prise de commande - Le menu français - Le service - Les guides gastronomiques - Les différents types de restauration en France 	<ul style="list-style-type: none"> - Essere capace di prendere una prenotazione telefonica - Saper accogliere un cliente - Essere capace di prendere un ordine e servire al tavolo - Saper comporre un menu francese - Saper consigliare un ristorante in funzione delle attese del cliente
Fase di applicazione/tempi (monte ore)	Mese di Ottobre - Novembre
Metodologia	Lezione partecipata, Classe rovesciata, Compiti di realtà (Learning by doing, Project learning)
Strumenti	Documenti autentici, LIM, libro di testo, appunti, materiale autoprodotta.
Valutazione	Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto e le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione. Per i compiti di realtà saranno

	condivise specifiche griglie relative al progetto realizzato. Compiti di realtà, interazione in classe, valutazione tra pari, auto-valutazione. Prove di comprensione e produzione scritta ed orale.
--	--

UNITE D'APPRENTISSAGE 3	
Denominazione	PLANÈTE BAR
Competenze professionali	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali - Produrre brevi testi orali e scritti, semplici e coerenti - Leggere e comprendere globalmente brevi testi riguardanti argomenti di settore e di indirizzo - Saper descrivere come gestire un bar/bistrot/caféteria nei diversi momenti della giornata (colazione, aperitivo, cocktail)
Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> - La colazione alla francese - Viennoiseries, bevande calde - Le bevande calde in Francia - La ricetta del chocolat chaud style Bistrot - I te di Mariage Frères - L'apéro alla francese - Amuse-bouche, tartines, cocktails - I cocktails francesi - Le pastis : una storia di bocce 	<ul style="list-style-type: none"> - Essere capace di descrivere una colazione alla francese - Riconoscere e consigliare i diversi tipi di viennoiseries in base alle attese del cliente - Conoscere e saper descrivere come preparare e servire le bevande calde francesi (caffè, cioccolata e thé) - Saper descrivere un aperitivo alla francese: amuse-bouche, tartines et cocktails - Essere capace di descrivere i cocktail francesi più conosciuti
Fase di applicazione/tempi (monte ore)	Dicembre – Febbraio
Metodologia	Classe rovesciata, Compiti di realtà (Learning by doing, Project learning)
Strumenti	Documenti autentici, LIM, libro di testo, appunti, materiale autoprodotta. Siti web di ricerca ed offerta di lavoro.
Valutazione	Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto e le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione. Per i compiti di realtà saranno condivise specifiche griglie relative al progetto realizzato. Compiti di realtà, interazione in classe, valutazione tra pari, auto-valutazione. Prove di comprensione e produzione scritta ed orale.

UNITE D'APPRENTISSAGE 4	
Denominazione	VINS ET COMPAGNIE
Competenze professionali	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali - Produrre brevi testi orali e scritti, semplici e coerenti - Leggere e comprendere globalmente brevi testi riguardanti argomenti di settore e di indirizzo - Riconoscere e saper consigliare i vini e le bevande alcoliche francesi - Riconoscere e saper descrivere le caratteristiche dei liquori francesi (Cognac, Armagnac, Calvados)
Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> - Tour des vins de France - Vini e bevande alcoliche della valle della Loira, del Rodano il Bordeaux, la Champagne, l' Alsazia, la Borgogna, la Provenza e il Languedoc Roussillon - La méthode champenoise - Dom Perignon e Veuve Cliquot - Le Beaujolais - Le Cidre - La strada della Birra in Francia - Le birre trappiste - Gli alcolici francesi - Les eaux de vie - Le cognac, l'Armagnac e le Calvados - Le pastis : una storia di bocce 	<ul style="list-style-type: none"> - Essere capace riconoscere la regione di provenienza e le caratteristiche di un vino francese - Saper consigliare un vino francese - Saper descrivere come servire un vino francese - Descrivere il sidro e come servirlo - Identificare, saper descrivere le caratteristiche e saper consigliare le birre francesi - Conoscere la tradizione del pastis in Francia
Fase di applicazione/tempi (monte ore)	Marzo- Aprile
Metodologia	Classe rovesciata, Compiti di realtà (Learning by doing, Project learning)
Strumenti	Documenti autentici, LIM, libro di testo, appunti, materiale autoprodotta. Siti web di ricerca ed offerta di lavoro.
Valutazione	Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto e le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione. Per i compiti di realtà saranno condivise specifiche griglie relative al progetto realizzato. Compiti di realtà, interazione in classe, valutazione tra pari, auto-valutazione. Prove di comprensione e produzione scritta ed orale.