

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE PER UDA INTERDISCIPLINARI

CLASSE III B

UDA N° 1: Il territorio, tradizione e risorse

Focus Ed. Civica: Il turismo, lo sviluppo economico e la salvaguardia del Territorio.

Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità.

Competenze :

Realizzazione di pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando anche il web.

Abilità:

Produzione di semplici testi di varia tipologia in L2 in forma scritta e orale.
Descrizione del proprio territorio valorizzando i prodotti /siti d'interesse tipici.
Confronti con la cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua
Utilizzo di dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.
Regole , strutture grammaticali e funzioni comunicative (Livello A2)

Conoscenze:

Conoscenza storica del territorio con la presentazione di prodotti/siti di interesse.

UDA N° 2:(Orientamento formativo) Le risorse territoriali come opportunità di sviluppo economico e di crescita personale e professionale.

Focus Ed. Civica: Iniziativa pubblica e privata per la crescita economica e culturale del territorio.

Adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

Competenze:

Individuazione ed utilizzo delle moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Abilità:

Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia, sala e vendita e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze.

Leggere comprendere e interpretare annunci di lavoro, contratti, strumenti e materiali inerenti al contesto lavorativo.

Saper utilizzare le principali risorse online relative alla ricerca di lavoro

Saper descrivere in maniera semplice le proprie competenze professionali.

Redigere un Curriculum Vitae.

Conoscenze: Lessico relativo agli ambienti, agli strumenti e materiali inerenti al contesto lavorativo

CV europass

Regole, strutture grammaticali e funzioni comunicative (Livello A2).

Compito di realtà svolto (UDA 1-2)

In occasione di un evento promozionale del territorio, la scuola viene invitata a realizzare un prodotto che valorizzi il nostro territorio. Lo studente sceglie la tipologia di prodotto digitale rispondente alle competenze acquisite.

UDA N° 3: Hospitality and customer service

Focus Ed.Civica: Il digitale, strumento per ottimizzare tempi, servizi e Risorse.

Competenze:

Conoscenza del valore e delle potenzialità dei beni artistici e ambientali.

Cura di 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.

Progettazione anche con tecnologie digitali, di 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.

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.

Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.

Conoscenze:

Lessico e funzioni per soddisfare le richieste della clientela dei diversi settori

La cultura enogastronomica locale, nazionale ed internazionale

“Menu” e “carte”

Il menù adeguato a particolari esigenze della clientela.

UDA N° 4: Hospitality and customer care**Focus Ed. Civica: L’offerta turistica ed enogastronomica eco-sostenibile.**

Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i

bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi,

in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli

di ospitalità.

Competenze:

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le

esigenze della clientela perseguendo obiettivi di redditività e favorendo la

diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati

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.

Abilità:

Usare funzioni comunicative per soddisfare le esigenze della clientela in

sala, in cucina, in hotel.

Sapere elaborare un menù corretto ed equilibrato, adeguato a particolari

esigenze dietetiche.

Presentare un piatto e un menù.

Comparare bevande e alimenti del territorio a quelli dei paesi di cui si

studia la lingua.

Conoscenze:

Benessere a tavola. I prodotti turistici di tendenza.

Lessico e funzioni per soddisfare le richieste della clientela dei diversi settori.

Compito di realtà svolto (UDA 3-4)

Green hotel services: Presentazione dei servizi offerti dalle aziende nell'ambito dell'accoglienza e della enogastronomia, con particolare attenzione alle tematiche sostenibili.

Erice, 27/05/2025

Il docente