

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE PER UDA INTERDISCIPLINARI

CLASSE IV DF

UDA N° 1: Innovazione e benessere (Orientamento formativo)

Focus Ed. Civica: Riconoscimento dei diritti a difesa del benessere della persona.

Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione.

Competenze:

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.

Abilità:

Conoscere e riferire i principi fondamentali di un corretto stile di vita: salute alimentazione.

Ricerca informazioni, classificazioni, schemi inerenti alle caratteristiche di cibi/ bevande, i processi di produzione, le abitudini alimentari e il rapporto tra alimentazione e salute.

Identificare vantaggi/svantaggi ed operare scelte per un corretto stile di vita.

Interagire in conversazioni in L2 argomentando le ragioni alla base di un'opinione o di una scelta.

Conoscenze:

Lessico anche specialistico adeguato ai vari contesti (alberghiero, enogastronomico e del benessere psico-fisico).

Regole, strutture grammaticali e funzioni comunicative (Livello B1).

UDA N° 2: Cambiamenti delle abitudini e dei valori nel tempo e nello spazio.

Focus Ed. Civica: Le trasformazioni geopolitiche e antropologiche.

Competenze:

Riconoscere il valore e le potenzialità di beni artistici e ambientali.

Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale.

Realizzare 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 il web.

Abilità:

Conoscere e riferire le caratteristiche dei prodotti Km0 e dei vari marchi e classificazioni nazionali ed internazionali.

Conoscere e proporre attività ecosostenibili in funzione dei luoghi turistici.

Interagire in conversazioni in L2 argomentando le ragioni alla base di un'opinione o di una scelta.

Conoscenze:

Lessico anche specialistico adeguato ai vari contesti (alberghiero, enogastronomico, turistico e ambientale)

I marchi di qualità

Itinerari turistici ed enogastronomici sostenibili

Regole , strutture grammaticali e funzioni comunicative (Livello

A2/B1)

Compito di realtà UDA 1-2:

Analisi delle nuove tendenze del turismo e di nuovi modelli di gestione aziendale ricettive ed enogastronomiche. Ricerca e presentazione di proposte innovative.

UDA N° 3: Cultura, economia e ambiente.

Focus Ed. Civica: Gestione sostenibile e lotta agli sprechi.

Competenze:

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici.

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.

Abilità:

Saper distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche nazionali e internazionali e servirle correttamente.

Produrre e presentare un cocktail, indicando gli strumenti e i materiali utilizzati

Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari

Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore.

Conoscenze:

La cucina internazionale e la cucina italiana.

Le bevande alcoliche nazionali ed internazionali.

Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.

UDA N° 4: Le “qualità” nei sistemi produttivi

Focus Ed. Civica: Le tre dimensioni della cittadinanza: informazione, espressione e azione.

Competenze:

Progettare, anche con tecnologie digitali, 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:

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

Conoscere la cultura enogastronomica/turistica/alberghiera internazionale.

Riconoscere le principali forme di aggregazione alberghiera (le catene alberghiere) e i modelli organizzativi;

Saper allestire gli spazi, effettuare la *mise en place* e svolgere il servizio di sala in occasione di banchetti ed eventi speciali.

Saper proporre il corretto abbinamento cibo/vino.

Conoscenze:

Doveri e responsabilità dal punto di vista personale e professionale.

Organizzazione di banchetti ed eventi speciali.

Compito di realtà UDA 3-4

Come realizzare una cittadinanza vigile e responsabile nel mondo di oggi:
organizzazione di un evento e/o preparazione di un prodotto.

Erice, 27/05/2025

Il docente