



**Istituto Professionale di Stato per i Servizi
Commerciali,
Socio-Sanitari, per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera**

"ALESSANDRO FILOSI"

Via Roma, 125– 04019 Terracina (LT)

Tel. 0773 702877

Codice Ministeriale: LTRC01000D

Codice Fiscale: 80004020592

e-mail: ltrc01000d@istruzione.it

ltrc01000d@pec.istruzione.it

<http://www.filositerracina.edu.it>

Indirizzi di studio

ENOGASTRONOMIA ED
OSPITALITA' ALBERGHIERA

SERVIZI SOCIO-SANITARI

SERVIZI COMMERCIALI

PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTO LINGUE STRANIERE

a.s. 2021-2022



IL COORDINATORE DI DIPARTIMENTO

Prof.ssa MARIA ROSARIA PESCE



PREMESSA

La presente programmazione propone orientamenti generali e linee guida, nel pieno rispetto della libertà del singolo docente che è libero di modificarla, adattandola alle esigenze della propria classe , indicando e motivando le sue scelte nel proprio piano di lavoro.

FINALITA'

Nel primo biennio, le finalità **dell'insegnamento della lingua straniera Inglese e Francese** , come previsto dalle indicazioni ministeriali, mireranno a :

- Sviluppare le competenze linguistico-comunicative degli studenti, al fine di raggiungere almeno il livello B1 del Quadro Comune di riferimento Europeo;
- Sviluppare le competenze socio-linguistiche e culturali legate alla lingua di riferimento.

Nel triennio , le finalità saranno invece le seguenti:

- Potenziare le competenze comunicative per consentire un'interazione precisa e corretta in contesti diversi, attraverso un più ricco patrimonio linguistico
- Favorire la comprensione interculturale non solo nelle sue manifestazioni quotidiane, ma estesa ad espressioni più complesse delle Civiltà straniere e degli aspetti più significativi delle sue culture
- Promuovere la riflessione comparativa sui diversi sistemi linguistici
- Sviluppare la consapevolezza dei propri processi di apprendimento che permette la progressiva acquisizione di autonomia nella scelta e nell'organizzazione della propria attività di studio.

Gli **obiettivi minimi** in termini di conoscenze e abilità sono i seguenti

Al termine del primo anno gli alunni devono sapere:

- Comprendere globalmente semplici testi;
- Cogliere le finalità della comunicazione;
- Selezionare le informazioni esplicite;
- Conoscere il lessico essenziale;
- Interagire in situazioni comunicative di tipo relazionale, utilizzando le funzioni comunicative presentate, sia pure con qualche errore fonologico o morfo-sintattico purché la comprensione non ne risenta;
- Produrre semplici testi strutturalmente organizzati e finalizzati allo scambio di semplici informazioni, descrizioni ed indicazioni (lettere, riassunti, dialoghi guidati)

Al termine del secondo anno gli alunni devono essere in grado di:

- Riconoscere, comprendere e utilizzare i diversi canali comunicativi (orale e scritto)
- Riconoscere gli scopi e le funzioni della comunicazione
- Selezionare i dati e le informazioni esplicite ed implicite
- Riutilizzare le funzioni comunicative in modo consapevole e adeguato alla situazione, scopo, referente e canale senza che gli errori impediscano la comprensione.

Al termine del triennio gli alunni devono:

saper comunicare oralmente e per iscritto su argomenti di vita quotidiana e di attualità in modo strutturalmente corretto e con margini di errore che non limitino la comprensione.

CONCLUSIONI

L'intera attività di lavoro sarà volta alla creazione di favorevoli condizioni di ascolto di dialoghi in lingua originale e gli studenti saranno orientati nella comprensione dei messaggi nelle loro molteplici forme.

Si favorirà l'uso della lingua straniera nei contesti specifici e sarà privilegiata l'uso della microlingua. Sarà importante che gli studenti, imparino a imparare e soprattutto imparino facendo.

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

LINGUA INGLESE

	Obiettivi Specifici
CLASSI PRIME : Biennio comune Libro di testo: <i>Ready for Planet English</i> ELI EDIZ.	
Starter: Unit 1 : MY LIFE Present simple be have got Possessive adjectives Question words Indefinite articles Plural nouns Demonstratives Prepositions of time and place Imperatives Can for ability and permissions	Meeting people Talking about dates Exchanging personal information Introducing yourself Talking about possessions Talking about your home Talking about weather Telling the time Asking for and giving permission
Unit 2: EDUCATION Present simple vs Present Continuous Adverbs of frequency Object pronouns Unit 3: FOOD AND DRINK How much how many Quantities	Talking about everyday activities School subjects Food and drinks Giving instructions Ordering food Menus
Unit 4: ENTERTAINMENT Was /were Past Simple	Entertainment and Leisure Music Genres Talking about past events
Unit 5: TRAVEL AND TRANSPORT	Transport Places in town Giving directions

	Obiettivi Specifici
CLASSI SECONDE : Indirizzo: biennio comune Libro di testo: <i>Ready for Planet English</i> ELI EDIZ.	
Modulo 0 Revision Strutture principali dell'anno precedente	
Module 6: FASHION Comparative and Superlative Adjectives Module 7 : LANGUAGE Be Going to Future Time expressions Present Simple and Present Continuous for the future Module 8: WILD WEATHER Will-won't May/ might Any every compounds	Fashion Clothes and accessories Money Language learning Education The weather The natural world The environment
Module 9 : WORK Modal verbs; Zero Conditional First Conditional Must/mustn't Have to / don't have to	Adjectives for jobs and personality Jobs and professions Verbs and expressions about work

	Obiettivi Specifici
CLASSI TERZE Indirizzo: ENOGASTRONOMIA Libro di testo: Mastering- Cooking, Eli	
MODULE 1 : THE CATERING INDUSTRY The world of hospitality The catering and its different fields Types of restaurants Famous food outlet chains	The restaurant location and layout Services and facilities The rating system
MODULE 3 : WORKING IN A KITCHEN The kitchen brigade Kitchen stations A chef's uniform and hygiene rules	Describing the kitchen brigade Giving orders and instructions Utensils and equipments in the Kitchen
CULINARY CULTURE	Food in Italy
CLASSI TERZE Indirizzo: PASTICCERIA Libro di testo : Mastering- Cooking, Eli	
MODULE 1 : THE CATERING INDUSTRY The world of hospitality The catering and its different fields Types of restaurants Famous food outlet chains	The restaurant location and layout Services and facilities The rating system
MODULE 3 : WORKING IN A KITCHEN The kitchen brigade Kitchen stations A pastry chef's uniform and hygiene rules	Describing the kitchen brigade Giving orders and instructions Utensils and equipments in the pastry lab
CULINARY CULTURE	Desserts in Italy

	Obiettivi Specifici
CLASSI TERZE Indirizzo: SALA E VENDITA Libro di testo : Mastering- Service, Eli	
MODULE 1 : THE CATERING INDUSTRY The world of hospitality Commercial and welfare catering Types of restaurants Famous food outlet chains	The restaurant location and layout Services and facilities The rating system
MODULE 4 : MENU PLANNING What's in a menu? Menus formats Types of menus	Breakfast, lunch and dinner menus Buffet menus Explaining menus to customers Explaining dishes
CULINARY CULTURE	Drinks in Italy
CLASSI TERZE Indirizzo: ACCOGLIENZA TURISTICA Libro di testo : Explore , Eli	
MODULE 1 : THE CATERING INDUSTRY The world of hospitality The catering and its different fields Types of accommodation Types of hotels	Services and facilities The rating system
MODULE 3 : WORKING IN A HOTEL Different types of positions The receptionists' uniform	Describing the hotels Giving orders and instructions
CULTURE	Accommodation in Italy

	Obiettivi Specifici
CLASSI TERZE Indirizzo: SERVIZI SOCIALI Libro di testo: Being Human- English for social service careers, Hoepli	
MODULE 0 : The human body and how it works The parts of the human body The several system The senses and their anomalies	The external parts of the human body The inside of the human body Diseases of bones and joints Body systems: the respiratory system the digestive system the circulatory system the muscular system the nervous system the reproductive system The senses and their anomalies: Common eyesight problems Deafness Impaired taste
Module 1: Being a child The baby's growth	How the family has changed Childbirth A child toys and a healthy diet Growing up with pets How children learn to speak Our body is changing: eyes, hair and skin Vaccines
Module 2 : Being a student The British school system	Education as a right School in the UK School in the USA Dealing with homework Our body is changing: eyes, hair and skin

	Obiettivi Specifici
CLASSI QUARTE Indirizzo: ENOGASTRONOMIA Libro di testo: Well Done Cooking ed. Eli	
Revision: Grammar and general contents. Unit 3: Food storage and preparation Food stores and supplies Different kind of suppliers Ordering and storing food Food preparation and ingredients Pulses Cereals Fats Unit 4 : Cooking principles	Fruit and vegetables Meat Poultry Eggs Fish Herbs,spices and condiments Cooking techniques Water cooking techniques Techniques for cooking with fat Mixed cooking techniques New cooking techniques Recipes

	Obiettivi Specifici
--	----------------------------

CLASSI QUARTE Indirizzo: **PASTICCERIA**

Libro di testo: Well Done Cooking ed. Eli

Revision: Grammar and general contents. Unit 3: Food storage and preparation Food stores and supplies Different kind of suppliers Ordering and storing food Food preparation and ingredients Pulses Cereals Fats Unit 4 : Culinary habits	Sweeteners and other kitchen agents Different types of pastry The art of ice making Pastry recipes Traditions and festivities in Britain Easter food and sweet recipes Italian traditions and festivities Italian sweet recipes Local Sweet Recipes
--	---

CLASSI QUARTE Indirizzo **SALA E VENDITA**

Libro di Testo: Well Done Service

Unit 4 In the restaurant The restaurant staff A waiter's uniform Preparation and service Table setting How to serve Different types of service Pairing food and wine		Phone booking Welcoming guests Problems and complaints Presenting the bill
Unit 5: At the bar Bar, café and pub staff Bar Equipment and display Bar Service Wine appellation Cocktails		Welcoming customers Making suggestions Describing cocktails Serving drinks at the bar

	Obiettivi Specifici
CLASSI QUARTE indirizzo: ACCOGLIENZA TURISTICA Libro di Testo: Explore ed. Eli	
MODULE 7 : EXPLORE ITALY Geography Polytical System A brief history of Italy Survival guide MODULE 8 EXPLORE THE BRITISH ISLES Geography UK political system A brief history of the UK Survival guide	
CLASSE QUARTA indirizzo SERVIZI SOCIO SANITARI Libro di testo : <i>"GROWING INTO OLD AGE"</i> Clitt	
MODULE 3 – GROWING UP UNIT 2 – ADOLESCENCE: AN AGE OF TRANSITION MODULE 4 – DEALING WITH A HANDICAP UNIT 1 – LEARNING DISABILITIES MODULE 4 – DEALING WITH A HANDICAP UNIT 2 – COPING WITH SEVERE DISABILITIES: AUTISM, DOWN SYNDROME	What is adolescence Peer relationships Risky behaviour: why teenagers do it Keeping teenagers safe What is bullying? What are learning disabilities? What causes them and how do you know it is a learning disability? Individualized education Program (IEP) What is dyslexia? What is dyscalculia? What is dysgraphia? Autism: Causes, of autism spectrum disorder Symptoms of autism spectrum disorder Treating autism spectrum disorder Alternative treatments

	Obiettivi Specifici
MODULE 6 – HOT ISSUES UNIT 1 – ADDICTIONS (DRUGS, ALCOHOL, TOBACCO, GAMBLING), OTHER DEVIANT BEHAVIOUR AND SEXUALLY TRANSMITTED DISEASES	Adults living with autism Down Syndrome Aging and Down Syndrome Epilepsy How does epilepsy affect daily life Focus on drugs: Special K: from horse tranquilizer to club drug Steroids Teenagers and cannabis Drugs in schools Alcohol addiction: Alcohol and teens Legal drinking age Young people and tobacco: Tobacco use among high school students Health effects of smoking among young people Reducing youth tobacco use Young people and gangs Mad about video games Why teens can't stop gambling? Compulsive shopping& spending Sexually transmitted diseases
CLASSI QUINTE Indirizzo ENOGASTRONOMIA Libro di testo WELL DONE-Cooking ELI	
MODULE 6 SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION	Health and safety HACCP. HACCP principles. Critical control points and critical limits. Food transmitted infections and food poisoning. Risks and preventive measures to combat food contamination. Diet and Nutrition The eatwell plate. Organic food and Genetically Modified Organisms (GMO). The Mediterranean diet. Food intolerances and allergies. Alternative diets: microbotics and vegetarianism. Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets. Job descriptions How to become a chef Getting a job How to write a C.V.

	Obiettivi Specifici
MODULE 3 – GROWING UP	Aging and smell loss Problems affecting taste How aging affects skin Understanding malnutrition and under-nutrition Urinary incontinence Age-related hearing problems
UNIT 1 – PSYCHOLOGICAL DEVELOPMENT THEORIES	Sigmund Freud The unconscious mind Psychosexual stages Oedipus / Electra complex Howard Gardner Erik Erikson
MODULE 7– CAREERS IN SOCIAL WORK UNIT 1 – CHOOSING YOUR JOB	Careers in Health and Social Care Job roles in Adult Social Care Writing a CV Cover letter

LINGUA FRANCESE

Classi Terze

PIANO DI LAVORO CLASSI 3A-3B-3C CUCINA		
LIBRO DI TESTO – “GOURMET” -ELI		
MODULE 1 – LE PERSONNEL DE L’HÔTELLERIE		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: connaître le monde de l’accueil et de l’hôtellerie connaître les différentes structures d’accueil	l’accueil la restauration Les principaux repas des français	
MODULE 2 –LE PERSONNEL DE CUISINE		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: connaître le personnel de restaurant la brigade de cuisine: les tâches connaître la tenue professionnelle connaître les règles d’hygiène en cuisine connaître la structure d’une cuisine professionnelle connaître l’équipement d’une cuisine (batteries , couteaux)	la brigade de cuisine la tenue du cuisinier professionnel l’hygiène	
MODULE 2 – LA CUISINE ET LES EQUIPEMENTS		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: connaître la structure d’une cuisine professionnelle connaître l’équipement d’une cuisine (batteries , couteaux)	Implantation d’une cuisine professionnelle Les utensile et les appareils de préparation Le materie et les appareils de cuisson La réfrigération La batterie, utensiles accessoires	
MODULE 3 –LES ALIMENTS		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: connaître les aliments et les preparazioni culinaires	la viande de boucherie la volaille la peche les oeufs	
LECTURES		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: connaître le traditions et les fêtes françaises	Traditions et fêtes françaises Cocotte minute Il sindaco pescatore: vision et commentaire (le secteur de la peche, la légalité, l’environnement)	

PIANO DI LAVORO 3 F PASTICCERIA LIBRO DI TESTO - LE FRANÇAIS DE LA PÂTISSERIE -HOEPLI		
MODULE 1 – LA CUISINE		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Distinguer les différents secteurs de la cuisine Classifier les outils du pâtissier selon leur fonction Présenter la brigade et les rôles du personnel Décrire l'organisation de la cuisine et l'emploi des outils Reconnaître et présenter les différents types de cuisson	La brigade de cuisine Les grands pâtissiers La tenue professionnelle Outils indispensables pour le chef pâtissier Menu où carte ?	
MODULE 2 – FARINES, PAINS ET PATES		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Classifier les pates salées Réaliser les pates sucrées Présenter une recette en variant les ingrédients Apprendre à réaliser des recettes de pâtisserie Réaliser des recettes à base de pates fraîches et sèches Faire le pain Présenter un produit : histoire, origine, son utilisation en cuisine	Conservation de la farine Farine de blé et autre farines Le pain Les pates Les croissants Beignets, crêpes, brioche, pain au lait, gaufres, pankacks et pudding	
MODULE 3 –LA PÂTISSERIE ET BISCUIT		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Classifier les pates sucrées Différences entre pâtisserie et biscuits Exception entre pâtisserie et biscuits Ingrédients de base de la pâtisserie Présenter, compléter des recettes Reconnaître les verbes de préparation Elaborer une recette Biscuits découpé	Pâtisserie classique Ingrédients de base de la pâtisserie Pates à pâtisserie : pate brisée, pate à choux et pate génoise Strudel et pâtisserie à chouches Super posée Pate à strudel Pate feuilletée Biscuits	
MODULE 4 –GÂTEAUX ET GLAÇAGES		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Composer des pièces montées et réaliser les fourrages classiques Présenter des variations aux glaçages traditionnels Distinguer les caractères d'un produit pâtissier Choisir les ingrédients selon leur spécificité Rédiger une recette Présenter les techniques d'élaboration d'un gâteau	Gâteaux à pate fouettée Gâteaux à pate crémeuse Gâteaux à étages : meringues Petits gâteaux Fourrages, glaçages et nappages Pâte d'amande Chocolat	

PIANO DI LAVORO 3F - ACCOGLIENZA TURISTICA LIBRO DI TESTO – “TOURISME EN ACTION”-ELI		
MODULE 1 – LE TOURISME		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Connaitre naissance et développement du tourisme Comprendre les informations principales d’ un message en enregistré	Histoire du tourisme Le tourisme en France et en Italie Les entreprises touristiques Le mail , la lettre , le fax, la note Les agences de voyages	
MODULE 2 – LES DIFFÉRENTES FORMES DE TOURISME		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Savoir accueillir un client Comprendre un mail d’information Retrouver l’ordre logique d’ un mail Demander des renseignements Informar le client Demander de documents Répondre à un demande	Le tourisme balnéaire Le tourisme vert Le tourisme équitable Le tourisme à la montagne Le tourisme fluvial Le tourisme de santé Le tourisme oenogastronomique Le tourisme et la spiritualité Le tourisme pour le 3 âge Le tourisme ludique La lettre de publipostage La demande de documentation La demande de renseignements La réponse	
MODULE 3 – LES TYPES D’HÉBERGEMENT		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Réserver auprès d’une agence de voyage Interagir avec des clients / touristes dans des situations professionnelles Les différents types d’hébergement La structure d’un hôtel Présenter la structure d’un village de vacances Répondre par téléphone a de demandes de renseignements en utilisant le lexique professionnel Comprendre des articles de presse spécialisée , même en ligne de caractère touristique Annulation d’une réservation	L’hôtellerie Présentation d’un hôtel Les villages de vacances Les locations Les logis de France Les autres hébergements La réservation auprès d’une agence de voyages La réponse d’une agence de voyages La demande de modification de dates Annulation d’une réservation Réponse à un demande d’annulation	
MODULE 4 –LA FRANCE		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Familiariser avec la carte de la France Accueillir les informations essentielles sur la France	L’hexagone et sa géographie (relief , cours d’eau , climat , organisation des pouvoirs)	

PIANO DI LAVORO 3A - SOCIO-SANITARIO	
LIBRO DI TESTO –“POUR BIEN FAIRE/LE FRANÇAIS DES SERVICES SOCIAUX”-HOEPLI	
MODULE 1 – LES MÉTIERS DANS LE DOMAINE DE L’ASSISTANCE	
UNITÉ 1 – ASSISTANT DE SERVICE SOCIAL	
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES
Apprendre à: améliorer les conditions de vie des personnes ou des familles sur le plan social, sanitaire, familial, culturel et professionnel; -développer leur propre capacité à maintenir ou restaurer leur autonomie et faciliter leur place dans la société	Assistant de service social
UNITÉ 2 – CHEF DE SERVICE EN ÉTABLISSEMENT SOCIAL	
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES
Apprendre à: posséder capacité d’analyse et de décision, aptitude à prévoir et à organiser contrôler le travail des équipes	Chef de service en établissement social
UNITÉ 3: CONSEILLER CONJUGAL ET FAMILIAL	
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES
Apprendre à: accueillir les couples, les jeunes et les personnes isolées et les aider à exprimer leurs sentiments ses compétences sont: l’écoute, la psychologie, le sens relationnel, le contact humain prodiguer des conseils en matière de contraception, de prévention contre le SIDA	Conseiller conjugal et familial
UNITÉ 4: CONSEILLER EN ÉCONOMIE SOCIALE ET FAMILIALE	
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES
Apprendre à: aider les personnes en difficulté à résoudre leurs problèmes quotidiens posséder des compétences techniques et pratiques diversifiées dans différents domaines: le logement, la santé, la vie sociale et culturelle, la gestion des ressources posséder des aptitudes de travail d’équipe démontrer équilibre psychologique et optimisme	Conseiller en économie sociale et familiale
UNITÉ 5: MÉDIATEUR FAMILIAL	
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES
Apprendre à: favoriser le dialogue en cas de conflits familiaux savoir communiquer et avoir un bon équilibre émotionnel savoir gérer des situations difficiles, voire très conflictuelles savoir préparer la médiation rétablir le dialogue, proposer des solutions, concilier les besoins affectifs, psychologiques et économiques de chacun	Médiateur familial

UNITÉ 6 –PSYCHOLOGUE EN STRUCTURE SOCIALE	
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES
Apprendre à: organiser des séances de groupe, en thérapie familiale ou auprès des établissements scolaires savoir entrer en contact quotidien avec les difficultés ou les souffrances savoir redonner à la personne les moyens de retrouver la confiance en soi	Psychologue en structure sociale
UNITÉ 7: MÉDIATEUR SOCIAL	
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES
Apprendre à: Savoir réguler les conflits par le dialogue et proposer des solutions créer un espace d'écoute et de dialogue fournir aux protagonistes les moyens de chercher des issues à leurs problèmes	Médiateur social
UNITÉ 8: TECHNICIEN DE L'INTERVENTION SOCIALE ET FAMILIALE	
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES
Apprendre à: soutenir une famille ou des personnes seules placées dans l'impossibilité temporaire de faire face au quotidien savoir apporter un soulagement immédiat et permettre de conserver un lien social	Technicien de l'intervention sociale et familiale
MODULO 2- LES MÉTIERS DANS LE DOMAINE DE L'ANIMATION ET L'ÉDUCATION	
UNITÉ 1 – AIDE MÉDICO-PSYCHOLOGIQUE	
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES
Apprendre à: accompagner les personnes handicapées dans tous les actes de la vie quotidienne développer le plus possible l'autonomie des enfants savoir développer des capacités motrices et sortir une personne de son isolement savoir établir une relation d'écoute et de confiance avec elles	Aide médico-psychologique
UNITÉ 2: ANIMATEUR SOCIOCULTUREL	
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES
Apprendre à: savoir construire des liens et redonner confiance aux personnes fragilisées savoir favoriser l'intégration	Animateur socioculturel
UNITÉ 3- ASSISTANT FAMILIAL	
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES
Apprendre à: accueillir des mineurs ou des jeunes à son domicile et dans sa famille savoir gérer l'absence de lien familial savoir écouter et travailler en équipe	Assistant familial

UNITÉ 4: ÉDUCATEUR DE JEUNES ENFANTS	
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES
Apprendre à: savoir faciliter le développement des enfants en l'absence de leurs parents faire preuve d'un solide sens de responsabilité et sens de l'observation pour mesurer les progrès des enfants démontrer d'avoir patience, disponibilité, résistance et équilibre psychologique	Éducateur de jeunes enfants
UNITÉ 5: ÉDUCATEUR SPÉCIALISÉ	
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES
Apprendre à: intervenir auprès des jeunes avec des problèmes scolaires, familiaux ou comportementaux avec la collaboration des parents et des professeurs savoir encourager l'ouverture aux autres et fixer des points de repère (règles de civilité, d'hygiène..)	Éducateur spécialisé

CLASSI QUARTE

PIANO DI LAVORO CLASSI 4A-4B CUCINA		
LIBRO DI TESTO – “SUPERBE”-ELI		
MODULE 1 – LA RESTAURATION		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: reconnaître les différents types de restaurant français	Les différents types de restaurants Typiquement français Les différents types de restauration (commerciale, collective, franchisée)	
MODULE 2 – PRODUITS ALIMENTAIRES ET PRÉPARATIONS CULINAIRES		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: stocker les aliments et conserver reconnaître les légumineuses et les céréales utiliser les corps gras, les arômes et les épices	stockage des aliments les légumineuses et les céréales les corps gras les condiments et les arômes	
MODULE 3 – LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE CUISSON		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: connaître les différentes techniques de cuisson	à l'eau au corps gras à la chaleur cuissons mixtes les fonds, les sauces et les fumet	
MODULE 4 – LES CARTES ET LES MENUS		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: -connaître les différents types de menus -savoir réaliser un menu	qu'est-ce une carte? comprendre et réaliser un menu	
LECTURES		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: connaître les traditions et les fêtes françaises	Traditions et fêtes françaises La cuisine de la francophonie et fêtes	

PIANO DI LAVORO 4D -4E (SALA E VENDITA)		
LIBRO DI TESTO – “PRÊT A SERVIRE” - RIZZOLI		
MODULO 1 -ALIMENTATION ET SANTÉ		
UNITÉ 1 – UNE ALIMENTATION CORRECTE		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Rédiger des recettes pour des menus équilibrés Evaluer sa propre alimentation quotidienne Analyser les caractéristiques des cuissons diététiques Concevoir et rédiger des menus équilibrés	Manger équilibré Les groupes alimentaires La ration alimentaire et la pyramide alimentaire Les cuissons diététiques Eviter les excès au restaurant	
UNITÉ 2 – A CHACUN SON RÉGIME		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Réaliser des menus pour des régimes spécifiques	Le régime crétois Le végétarisme et le végétalisme Le régime macrobiotique	
MODULE 2 – L’HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION		
UNITÉ 3 – DEUX SECTEURS TRÈS ACTIFS		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Proposer une offre de services d’hôtel Concevoir un concept de restauration rapide Parler de ses projets professionnels	L’hôtellerie Le personnel de l’hôtel La restauration : vue d’ensemble	
UNITÉ 4 – LA RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Demander et donner des informations sur l’organisation d’une réception Rédiger un dépliant Donner son avis sur l’activité de traiteur Distinguer les différents types de buffets Assurer le suivi de l’organisation d’un banquet Analyser et rédiger un devis concernant un banquet Communiquer l’accord sur le devis Remplir une fiche contrat pour banquets et réceptions Rédiger une lettre de présentation sur l’activité de traiteur	Les formules de la restauration commerciale La gastronomie, une restauration commerciale particulière La restauration collective à caractère social La cuisine centrale et la restauration différée	
UNITÉ 4 – LE MÉTIER DE TRAITEUR		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Composer un menu à prix fixe Créer un menu fusion pour un restaurant gastronomique : écrire une interview Proposer un concept de restauration à thème Exprimer son avis sur le travail dans la restauration sociale Rédiger un résumé	Le traiteur : un restaurateur multitâche Organiser un évènement Les banquets Les buffets	

PIANO DI LAVORO 4F - ACCOGLIENZA TURISTICA		
LIBRO DI TESTO – “TOURISME EN ACTION “- ELI		
MODULE 1 – LA COMMUNICATION		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Savoir participer à un dialogue simple Comprendre un texte écrit de quelques lignes Fournir des informations par téléphone Réserver une chambre dans un hôtel Interagir avec un client	La communication touristique Parler vis-à-vis Parler au telephone Communiquer par lettre, mail	
MODULE 2 – LES TRANSPORTS		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Se documenter sur dates , horaires, tarifs , réductions , normes sur les transports en consultant guide sur papier et sites internet Comprendre les demandes des voyageurs, et à leur poser des questions : destinations dates du voyage, classe désirée Informar les voyageurs sur dates horaires destinations, tarifs, conditions en face à face ou par téléphone, par fax par email	Le transport aerien Le transport ferroviaire Le transport routier Le transport maritime et fluvial Le transport urbain La réclamation La réponse à une reclamation La facturation La réponse à une facturation	

MODULE 3 –L’HÔTELLERIE		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Comprendre les informations principales d’ un message en registre Comprendre les informations principales concernant la description d’un hôtel Savoir commencer, soutenir et terminer une conversation	Renseigner sur les hotels Reserver en hotel Effectuer reservations de part d’une agence de voyages Reserver pour des groupes Annuler une reservation Accueillir et organiser un seminaire	
MODULE 4 –LA FRANCE		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Découvrir les raisons pour lesquelles les touristes fréquentent la ville de Paris . Organiser les informations pour présenter ses attraits touristiques	Paris	

PIANO DI LAVORO 4As - SOCIO-SANITARIO		
LIBRO DI TESTO – “ENFANTS, ADOS, ADULTES”-CLITT		
MODULE 1 – LE CORPS HUMAIN ET SON FONCTIONNEMENT		
UNITÉ 1 – LE CORPS HUMAIN		
COMPÉTÉNCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Reconnaître les différentes parties du corps humain Demander des informations spécifique sur le corps humain Comprendre le fonctionnement du corps humain Proposer des solutions aux différentes pathologies liées au corps humain	L'extérieur du corps humain L'intérieur du corps humain La physiopathologie du système locomoteur Les muscles. Un coeur, c'est quoi? Le fonctionnement du corps humain Le système respiratoire Le système digestif Le système circulatoire Le système nerveux Le système musculaire et squelettique Le système reproducteur Les sens et leurs anomalies Révision grammaire	
UNITÉ 2 – L'ALIMENTATION		
COMPÉTÉNCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Comprendre une alimentation variée et équilibrée d'un jeune enfant Donner des informations spécifique sur les besoins nutritionnels Connaître et reconnaître les aliments sains et malsains Poser des questions sur les menus	L'équilibre alimentaire Les vitamines Habitudes alimentaires incorrectes Les troubles alimentaires Alimentation et phases de la vie Précis de grammaire	
UNITÉ 3 – L'ENVIRONNEMENT		
COMPÉTÉNCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Comprendre les différents types de pollution Donner des informations spécifiques sur la protection de l'environnement Savoir les effets de la pollution sur la santé	Les différents types de pollution Effets sur la santé des différents types de pollution Le tri sélectif des déchets et leur recyclage Les énergies renouvelables Les éco-gestes et le développement durable "Déclaration de Rio sur l'environnement et le développement" Le protocole de Kyoto sur les changements climatiques Précis de grammaire	
MODULE 2 – DU NOURISSON AU JEUNE ENFANT		
UNITÉ 1 – LES BESOINS DE L'ENFANT		
COMPÉTÉNCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Repérer les besoins et les attentes de l'enfant Repérer les étapes du développement sensoriel et moteur de l'enfant Repérer les étapes du développement affectif, social et psychologique Savoir les peurs de l'enfant	Les besoins et les attentes Le sommeil Le développement sensoriel Le développement moteur Le développement affectif, social et psychologique Les peurs de l'enfant **Précis de grammaire	
UNITÉ 2 – L'ALIMENTATION DE L'ENFANT		
COMPÉTÉNCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à:	L'alimentation de la naissance à six mois	

Savoir ce que signifie une alimentation variée et équilibrée Définir les besoins nutritionnels du jeune enfant Connaître l'obésité infantile Elaborer un menu, un régime	L'alimentation de 6 mois à 3 ans Les régimes alimentaires de l'enfant Le diabète et l'obésité chez l'enfant	
MODULE 3 - CROISSANCE ET DÉVELOPPEMENT		
UNITÉ 1 – LES THÉORIES DU DÉVELOPPEMENT PSYCHOLOGIQUE		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Identifier les points principaux de la pensée de Freud Repérer les stades du développement de Piaget Exprimer et communiquer des émotions Communiquer avec le psychologue	La psychanalyse de Freud Le complexe d'Oedipe Le développement cognitif selon Piaget ** Précis de grammaire	
UNITÉ 2 – ADOLESCENCE ET PRÉ-ADOLESCENCE		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Différencier adolescence et puberté Présenter et justifier les principales caractéristiques de l'adolescence Présenter les particularités du comportement social du jeune et définir la conduite à risque Énoncer les différents droits des mineurs	Les principales caractéristiques de l'adolescence.... Les conduites à risque Le harcèlement en milieu scolaire Le cyber-harcèlement	
UNITÉ 3 – LE RÔLE DE L'ÉCOLE		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Citer les différentes structures d'accueil de l'enfant Définir le rôle de l'école maternelle en tant que réponse au besoin d'autonomie de l'enfant Comparer différents systèmes et méthodes éducatifs Communiquer avec le Directeur d'une école	Les structures d'accueil de l'enfant l'Ecole maternelle Services aux familles L'enseignement scolaire en France	
CIVILISATION		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
Apprendre à: Connaître le pays où se parle la langue française	La France dans le monde La Francophonie Drom-Com Immigration	

PIANO DI LAVORO 4 A – SERVIZI COMMERCIALI		
LIBRO DI TESTO – “LE MONDE DES AFFAIRES”- PEARSON		
MODULE 4 – LA COMMANDE		
COMPÉTENCES	CONNAISSANCES	
	La commande et la confirmation de commande Modification et annulation de la commande	
	CONNAISSANCES	
	La demande de tarifs L’expédition des marchandises Les réclamations	

NUMERO MINIMO DI PROVE RICHIESTE		
	1 ^a trimestre	2 ^a pentamestre
Prove scritte	1/2	2/3
Prove orali tradizionali (interrogazioni individuali)	1/2	2/3
Prove strutturate /semistrutturate (test a risposta aperta e chiusa, V/F...)		

MODALITA' DI RECUPERO
Il recupero verrà attuato come parte integrante di ciascuna Unità, in modo costante e continuo, secondo le seguenti modalità : • Recupero curricolare • Sportelli didattici

Per i criteri e gli strumenti di valutazione si fa riferimento alle griglie allegate al PTOF d'istituto
--

VALUTAZIONE
Nella valutazione si terrà conto, come indicato nel "Certificato delle competenze di base acquisite nell'assolvimento dell'obbligo scolastico" (DM n.139 del 22 agosto 2007), dei tre livelli (di base, intermedio, avanzato) declinati in base agli obiettivi specifici di apprendimento conseguiti e così come articolati, per l'asse dei linguaggi e per l'asse storico-sociale, in allegato al PTOF d'Istituto: Nell'ambito del primo biennio la valutazione al termine del primo anno si configura come valutazione intermedia, a seguito della quale il consiglio di classe comunica alla studentessa o allo studente le carenze riscontrate ai fini della revisione del Progetto Formativo Individuale (PFI) e della definizione delle relative misure di recupero, sostegno ed eventuale riorientamento da attuare nell'ambito della quota non superiore a 264 ore nel biennio.

Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
La competenza è manifestata in forme essenziali. Lo studente affronta brevi compiti in maniera guidata o relativamente autonoma e dimostra una basilare consapevolezza delle capacità e delle abilità connesse E' capace di comunicare in modo molto semplice adottando un linguaggio corretto e comprensibile.	La competenza è manifestata in modo soddisfacente. Lo studente affronta i compiti in maniera autonoma e continuativa, con discreta consapevolezza e padronanza delle conoscenze e delle abilità connesse a parziale integrazione dei diversi saperi E' capace di comunicare in maniera specifica e corretta utilizzando un linguaggio più specifico	La competenza è manifestata in maniera eccellente. Lo studente affronta compiti impegnativi in maniera autonoma, originale e responsabile, con buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze ed abilità connesse integrando organicamente i diversi saperi E' capace di comunicare con un linguaggio specifico e appropriato facendo ricorso più spesso a termini più ricercati