PROGRAMMA FINALE	IIS "B. MARSANO" ENOGASTRONOMICO

DOCENTE:	DISCIPLINA:	CLASSE:
Puccini Francesca	Francese	V I

OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)

CONOSCENZE: Les équipements de cuisine (les appareils de préparation, le matériel de cuisson, la réfrigération, les ustensiles, la batterie de cuisine), les ustensiles utilisés en salle, l'équipement de salle. Recettes et ustensiles utilisés, élaboration d'une recette.
La sécurité en cuisine, l'hygiène, les infections et les intoxications alimentaires, le système HACCP.
Régimes et nutrition: les groupes alimentaires, allergies et intolérances, les régimes alimentaires pour coeliaques, les régimes alternatifs, élaboration d'un menu.

COMPETENZE:

- Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte
- **Applicare correttamente il sistema HACCP,** la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre 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.
- **Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.**
- **Progettare, documentare, utilizzare la microlingua relativa al settore dell'enogastronomia.**

ABILITÀ:

- Comprendere testi orali in lingua standard di una certa complessità relativi all'ambito di studio
- Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.
- Elaborare un'offerta di prodotti enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Scanned by Easy Scanner

TEMPISTICHE
Ore annuali previste: 100 ore
PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO

- **Les équipements de cuisine** (les appareils de préparation, le matériel de cuisson, la réfrigération, les ustensiles, la batterie de cuisine)
- **Les ustensiles utilisés en salle**, l'équipement de salle.
- **Recettes et ustensiles utilisés**
  - élaboration d'une recette ou d'un cocktail personnalisés
- **La sécurité en cuisine:**
  - l'hygiène
  - les infections et les intoxications alimentaires
  - le système HACCP.
- **Régimes et nutrition:**
  - les groupes alimentaires
  - les allergies et les intolérances
  - les régimes alimentaires pour coeliaques
  - les régimes alternatifs
  - élaboration d'un menu complet (avec alternatives végétariennes, végétaliennes, sans gluten)

EDUCAZIONE CIVICA:

All'interno del modulo dedicato alla sicurezza in cucina, è stato approfondito il sistema HACCP e l'importanza dell'applicazione corretta delle relative normative e buone pratiche igienico-sanitarie.

Scanned by Easy Scanner

LIBRO DI TESTO:

Sublime 2030 Œnogastronomie et Service, ***Christine Duvallier***

METODI E STRUMENTI:

Libro di testo, video, slides, presentazioni multimediali realizzate dagli studenti sugli argomenti trattati.

- approccio funzionale-comunicativo, con attività e modalità didattiche varie e flessibili
- lezione frontale, per fornire stimoli e modelli di analisi;
- lezione interattiva, per stimolare la partecipazione attiva, la messa in pratica delle competenze linguistiche, la richiesta mirata di aiuto, la capacità di integrare conoscenze, abilità e competenze in gruppo

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

Verifiche scritte sulle abilità di produzione scritta (quesiti a risposta aperta e chiusa)

Verifiche orali tramite presentazioni ed esposizione di argomenti trattati in classe.

Per gli alunni BES E DSA sono state applicate le misure compensative e dispensative previste

dal PEI o PDP

PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE

UDA INTERDISCIPLINARE: **"PROMUOVO LA SCUOLA "**

Orientation professionnelle: le CV, l'entretien d'embauche

LA DOCENTE: Francesca Riccio

I RAPPRESENTANTI DI CLASSE:

Ginevra Casotto

Carta Clemente

Scanned by Easy Scanner