

PROGRAMMI DI STUDIO

PER ESAME INTEGRATIVO / DI IDONEITÀ

TRIENNIO

DISCIPLINA	LINGUA FRANCESE					
CLASSE/I	TERZA		QUARTA		QUINTA	
Competenze alle quali concorre la disciplina – TRIENNIO						
AREA LINGUAGGI						
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento						X
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete						
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare						
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali						X
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali						X
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.						X
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.						
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio - sportiva per il benessere individuale e collettivo						
AREA MATEMATICA						
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative						
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni						
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati						
AREA STORICO – SOCIALE						
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo						
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento						
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera						X
- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale						
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità						
- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica ed al mondo del lavoro e della professionalità						
AREA PROFESSIONALE						
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse						

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera	
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico – alberghiera	
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico – alberghiere	
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico – alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico – artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio	
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti	
Competenze chiave per l'apprendimento permanente, nell'ottica della Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 maggio 2018	
- Competenza alfabetica funzionale	X
- Competenza multilinguistica	X
- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	
- Competenza digitale	X
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	X
- Competenza in materia di cittadinanza	
- Competenza imprenditoriale	
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	X

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

CLASSE TERZA

Nucleo tematico: LA GASTRONOMIA FRANCESE	
Contenuti	- I pasti in Francia- - Le diverse tipologie di ristorazione - La brigata di cucina - La divisa professionale - Il materiale, gli utensili, l'attrezzatura - Le Guide gastronomiche - Il sidro
Nucleo tematico: RICETTE E COTTURE	
Contenuti	- Caratteristiche della ricetta-I metodi di cottura- La cuisson à l'eau-La friture- Le pochage- Le rotissage-Les cuissons mixtes-La cuisson à la vapeur-La cuisson à la broche-Menu e Carte-Le varie tipologie di servizio- Le principali ricette francesi regionali
Nucleo tematico: MENU E CARTE	
Contenuti	- La composizione di un menu: Hors-d'oeuvres, entrées, plat principal avec garniture, assiette de fromage, dessert - Il menu a pezzo fisso con o senza scelta - Il menu alla carte
Nucleo tematico: IL VINO	
Contenuti	- Le principali regioni vinicole francesi - L'analisi organolettica : examen visuel,olfactif, gustatif - Il Beaujolais nouveau- Le Chateaufort du Pape, le Merlot, Le Sylvaner, Saint Emilion, Médoc,Chablis
Nucleo tematico: I FORMAGGI	
Contenuti	- Le famiglie di formaggi francesi - Les pates molles à croûte fleurie (Camembert- Brie) - Les pates molles à croûte lavée (Munster) - Les pates persillées (Roquefort) - Les fromages de chèvre - Les pates pressée cuites (Emmenthal) et non cuites (Cantal)

CLASSE QUARTA

Nucleo tematico: LA GASTRONOMIA FRANCESE	
Contenuti	- Le tipologie ristorative- La ferme-auberge, le gîte rural, la table d'hotes-La ristorazione collettiva e sociale-La ristorazione rapida- La ristorazione a tema-La pizzeria, la trattoria-La ristorazione etnica-La brasserie
Nucleo tematico: LE BEVANDE	
Contenuti	- Gli aperitivi- Il kir- Le Pastis-Lo champagne-Dom Pérignon- La veuve Clicquot- Il metodo champenoise-Le fasi di produzione dello Champagne-Il cidro-La route de la bière en Alsace-Le fasi di produzione della birra-Le birre trappiste-La route du vin-L'analisi organolettica-I differenti aspetti della degustazione-
Nucleo tematico: I LIQUORI	
Contenuti	- Le acqueviti- - Il Cognac- - L'Armagnac- - Il Calvados-
Nucleo tematico: IL MONDO DEL LAVORO	
Contenuti	- Il C.V. caratteristiche e regole per la sua redazione- - Il Curriculum Vitae Europass - Il colloquio di lavoro
Nucleo tematico: LE REGIONI	
Contenuti	- La Bretagna - La Normandia - L'Alsazia Lorena - L'Aquitania - La Provenza - L'Ile de France
Nucleo tematico: I PRODOTTI TIPICI	
Contenuti	- Le ostriche - I frutti di mare - Il foie gras d'oie - Il foie gras de canard

CLASSE QUINTA

Nucleo tematico: IL MONDO DELLA RISTORAZIONE	
Contenuti	- La ristorazione commerciale- La ristorazione sociale (settore scolastico, della salute, del mondo del lavoro)- I luoghi della ristorazione: bistrot, brasserie, Mc Donald's (restauration rapide), Hippopotamus, Courtepaille,Brasserie Flo (restauration à thème) - La Nouvelle Cuisine
Nucleo tematico: I PRODOTTI ALIMENTARI	
Contenuti	- Le gamme : prodotti di prima, seconda, terza, quarta, quinta gamma - I prodotti a KM 0 - La tracciabilità
Nucleo tematico: LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	
Contenuti	-I metodi di conservazione che utilizzano il caldo- I metodi di conservazione che utilizzano il freddo-La pastorizzazione, L'appertizzazione- - I conservanti -I prodotti biologici, Gli OGM- La ristorazione differita nel tempo e nello spazio- - La cucina centrale e la cucina satellite
Nucleo tematico: I REGIMI DIETETICI	
Contenuti	- I regimi alimentari buoni per la salute-La piramide alimentare-La dieta mediterranea- - I regimi alternativi: vegetariano,semi -vegetariano, macrobiotico - Fruitariano,vegano,vegetaliano,crudivorismo - I regimi dissociati
Nucleo tematico: LA SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE	
Contenuti	- HACCP- I sette principi dell'HACCP-La maîtrise dei punti critici-Le infezioni trasmissibili e le intossicazioni alimentari-I rischi e le misure preventive contro la contaminazione degli alimenti-
Nucleo tematico: IL MONDO DEL LAVORO	
Contenuti	- Il C.V.,caratteristiche della redazione - La lettre di motivation - Il colloquio di lavoro

AUSILI DIDATTICI

LIBRI DI TESTO CONSIGLIATI TRA QUELLI IN USO NELL'ISTITUTO	
CLASSE TERZA	Les toqués de la gastronomie
CLASSE QUARTA	Les toqués de la gastronomie
CLASSE QUINTA	Superbe!

ARTICOLAZIONE

SERVIZI DI SALA E VENDITA

CLASSE TERZA

Nucleo tematico: LE RESTAURANT: LE PERSONNEL	
Contenuti	- La brigade de restaurant - La tenue vestimentaire et les qualités du personnel ; - Le matériel de table - L'équipement du restaurant
Nucleo tematico: LE MENU ET LES SERVICES	
Contenuti	- Le menu : les différents types de menus - La carte et sa composition ; La composition du menu : le petit déjeuner , le déjeuner et le dîner ; - La mise en place; - Les différentes formes de services ; Le flambage ; les crêpe à flambé ; - Les services du dessert les fromages ;
Nucleo tematico: LA VENTE	
Contenuti	- Vendre, c'est communiquer ; - La prise de contact : l'accueil au restaurant et téléphonique; - La présentation des produits et l'argumentation ; - La conclusion de la vente et la prise de congé ; - La gestion des plaintes.
Nucleo tematico: LES VINS	
Contenuti	- Les vins de la Campanie; - L'histoire de la vigne et du vin ; - Le processus viticole et les phases de la vinification ; - Comment lire l'étiquette ; - Les caractéristique du vin et leur appellation ; - L'INAO ; La classification des vins Français : IGP, AOP ou AOC ; - Le Sommelier et les étapes de la dégustation; - Le service des vins : carte des vins rouges et blancs ; - Le choix des vins : accords vins/mets ; - Le champagne : la région Champagne et la méthode Champenoise
Nucleo tematico: LES BOISSONS	
Contenuti	- Le barman et le matériel du bar: le métier de barman ; - Les boissons chaudes ; thé, tisane, infusion : les différences ; le chocolat ; le lexique sur le café. - Les boissons fermentées : les différents types de bières ; - La composition de la bière : l'eau, le malt, le houblon, la levure et sa fabrication - Comment lire et décrypter l'étiquette - Les smoothies et les cocktails sans alcool ; Les cocktails et le apéritifs à base d'alcool - Les liqueurs ; les crèmes ; Les eaux-de-vie.
Nucleo tematico: LES FORMULES DE LA RESTAURATION COMMERCIALE	
Contenuti	- Le fast-food ; - La restauration à thème ; - La brasserie ; La pizzeria ; - La crêperie ;Le bistrot à vin ; - Street-food; Banqueting et catering

CLASSE QUARTA

Nucleo tematico: LA RESTAURATION COMMERCIALE	
Contenuti	- Les formules de la restauration commerciale: Le fast-food; La restauration à thème ; La brasserie ; La pizzeria ; Le bistrot à vin ; Street-food . - La gastronomie dans l'histoire; - Le traiteur: un restaurateur multitâche; les banquets, les buffets.
Nucleo tematico: LES VINS ET LES METS	
Contenuti	- Les caractéristique du vin et leur appellation ; Comment lire l'étiquette ; - La vinification: les étapes; - Le service des vins : carte des vins rouges et blancs ; - Le choix des vins : accords vins/mets : - Le champagne : la méthode champenoise ; le dosage; Le service pour le champagne; La température ; - Le Sommelier ; Quelques conseils pour bien déguster un vin: l'analyse organoleptique. Les différents aspects de la dégustation.
Nucleo tematico: LES FROMAGES EN ITALIE ET EN FRANCE	
Contenuti	- Les différentes étapes de l'élaboration du fromage - Les pâtes molle à croûte fleurie (Camembert- Brie) - Les pâtes molles à croûte lavée - Les pâtes persillées (Roquefort, le Gorgonzola) - Les fromages de chèvre - Les pâtes pressée cuites (Emmental) et non cuites - Les fromages fondus; - Un fromage italien: la mozzarella - Le découpe du fromage et le service des fromages - Accords vins/fromages
Nucleo tematico: Les premiers pas dans le monde du travail	
Contenuti	- La recherche d'un emploi ; comment rédiger un curriculum vitae ; - La lettre de motivation - Les contrats de travail, quelques contrats CDD particuliers. - Le CV: le modèle Européen. - Le Curriculum vitae: lettre ou e-mail de motivation. Que choisir? - L'entretien d'embauche; le bon conseil : avant et pendant l'entretien.
Nucleo tematico: LES RÉGIONS	
Contenuti	- Aquitaine - Bourgogne - Alsace - Champagne

CLASSE QUINTA

Nucleo tematico: LA RESTAURATION COMMERCIALE	
Contenuti	- Les formules de la restauration commerciale : le fast-food, la restauration à thème, la brasserie, la pizzeria, la crêperie et le bistrot à vin ; - Street-food : "la cuisine de rue " la nouvelle tendance de la restauration en France". - La gastronomie, une restauration commerciale particulière : qu'est-ce que la gastronomie - L'histoire de la gastronomie Français : A table chez les gaulois: les aliments; Des Romains aux Barbares. Le Moyen-âge: l'influence de l'Eglise; La Renaissance et l'art culinaire; La gastronomie entre 1600 et 1800 ; le XIX siècle Marie-Antoine Carême ; De 1900 à 1950 : Auguste Escoffier ; La nouvelle cuisine: Paul Bocuse. César Ritz .
Nucleo tematico: UNE ALIMENTATION CORRECTE	
Contenuti	- Comment manger équilibré ? Les groupes alimentaires ; la ration alimentaire et la pyramide alimentaire ; - Le régime Méditerranéen : qu'est-ce que c'est. Les bienfaits. - Les régime alternatifs : macrobiotique, végétarien et végétalien ; le crudorisme, le régime frutarien et les principes de la philosophie ayurvédique; . Les régimes religieux . - L'alimentation de l'adolescent et du sportif.
Nucleo tematico: SYSTÈMES DE CONTRÔLE ET DE PRÉVENTION	
Contenuti	- Le système HACCP ; Les sept principes de l'HACCP; La règle des 5 M. La marche en avant et la gestion des stocks, la réception et le contrôle des marchandises; la gestion des stocks; - L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipement et des locaux.
Nucleo tematico: Qualité des produits et sécurité	
Contenuti	- Les labels de qualité et d'origine ; - La contamination des aliments et les intoxications alimentaires ; - L'agriculture biologique ; comment reconnaître un produit bio. - Les OGM ; L'agriculture durable ; la biodiversité ; - Les allergies et les intolérances alimentaires: La maladie cœliaque: les symptômes, traitement et prévention. - La réglementation alimentaire dans l'Union Européenne; - La traçabilité.
Nucleo tematico: LES MALADIES LIÉES À UNE MAUVAISE ALIMENTATION	
Contenuti	- L'obésité ; Les causes: facteurs sociaux et individuels ; L'anorexie: les conséquences physiques, psychologiques ; La boulimie nerveuse. - La malbouffe ; Le paradoxe Français sur l'alimentation en particulier sur le vin rouge.
Nucleo tematico: LA GESTION DU RESTAURANT: DEVENIR RESTAURATEUR	
Contenuti	- Les stratégies pour se placer sur le marché : la méthodologie ; - Promouvoir son restaurant; les différents moyens de promotion: le prospectus, le dépliant, le site Internet; les réseaux sociaux.
Nucleo tematico: LES PREMIERS PAS DANS LE MONDE DU TRAVAIL	
Contenuti	- La recherche d'un emploi ; comment rédiger un curriculum vitae et la lettre de motivation - Les contrats de travail, quelques contrats CDD particuliers. - Le CV: le modèle Européen. - Le Curriculum vitae: lettre ou e-mail de motivation. Que choisir? - L'Entretien d'embauche; le bon conseil : avant et pendant l'entretien

Nucleo tematico: LES RÉGIONS: ACCORDS METS/VINS	
Contenuti	- Aquitaine - Bourgogne (le bœuf bourguignon). - Alsace (la choucroute) - Champagne

AUSILI DIDATTICI

LIBRI DI TESTO CONSIGLIATI TRA QUELLI IN USO NELL'ISTITUTO	
CLASSE TERZA	Prêt à servir: le Français professionnel pour le service
CLASSE QUARTA	Prêt à servir: le Français professionnel pour le service
CLASSE QUINTA	Prêt à servir: le Français professionnel pour le service

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE TERZA

Nucleo tematico: “LA COMMUNICATION TOURISTIQUE”	
Contenuti	-La communication orale: communiquer face à face, par téléphone. -La communication écrite: la lettre formelle, le fax, le courrier électronique
Nucleo tematico: “DEMANDER ET DONNER DES RENSEIGNEMENTS”	
Contenuti	- Les types de chambre - Les équipements d'une chambre - Les types d'arrangements
Nucleo tematico: RÉSERVER ET CONFIRMER	
Contenuti	- Réserver à l'oral et à l'écrit - Confirmer une réservation
Nucleo tematico: MODIFIER UNE RÉSERVATION	
Contenuti	-La communication écrite -La communication orale
Nucleo tematico: RÉCLAMER ET RÉPONDRE	
Contenuti	- La communication écrite - La communication orale - Faire face à une réclamation.
Nucleo tematico: FACTURER	
Contenuti	- Les modes de paiements - Le chèque - La comptabilité de l'hôtel - La facture
Nucleo tematico: PRÉSENTER UN HÔTEL	
Contenuti	- Les équipements - Brochures, dépliants, catalogues, site Internet - La lettre circulaire

CLASSE QUARTA

Nucleo tematico: LES HÉBERGEMENT TOURISTIQUES	
Contenuti	- Les types d'hébergements-L'hôtellerie - le classement des hôtels; - Les chaînes hôtelières; - Les services et les équipements hôteliers; - Les formes d'hébergement : villages touristiques, campings, auberges de jeunesse, gîtes ruraux, chambres d'hôtes, résidences et locations, hébergements alternatifs. -
Nucleo tematico: LES TRANSPORTS	
Contenuti	- Les transports aériens:réserver un vol; - Les transports ferroviaires:à la gare ; - (les chemins de fer en France, les gares de Paris, services SNCF, les tarifs) - Réserver un ferry,une croisière,un transport routier (voiture, autobus)
Nucleo tematico: LES VOYAGISTES	
Contenuti	- Le travail en agence; - Vendre un voyage sur catalogue; - Préparer un voyage sur mesure à la demande du client. - Établir un devis.
Nucleo tematico: VILLES ET ITINÉRAIRES	
Contenuti	- Présenter une ville et ses attraits culturels et naturels - Visite guidée d'une ville - La France touristique:Paris, île de la cité, rive gauche, rive droite.
Nucleo tematico: LA DEMANDE D'EMPLOI	
Contenuti	- La lettre de motivation(LM) - Le CV - L'entretien

CLASSE QUINTA

Nucleo tematico: LES VOYAGISTES	
Contenuti	- Le travail en agence - Les prestations d'une agence: - à l'oral (vendre des titres de voyage et des billet) - à l'écrit:présenter une agence (catalogue,lettre circulaire,Internet)
Nucleo tematico: ITINÉRAIRE TOURISTIQUES	
Contenuti	- La rédaction d'un itinéraire - La nominalisation - Les intermédiaires de voyages:les voyagistes - Les agences de voyages - Le devis - Top 10 des agences de voyages françaises en ligne - Le marketing touristique
Nucleo tematico: LA DEMANDE D'EMPLOI	
Contenuti	- La lettre de motivation(LM) - Le CV - L'entretien
Nucleo tematico: LES PRODUITS TOURISTIQUES	
Contenuti	- Les principaux types de produits touristiques: - tourismeœnogastronomique,d'affaires,vert,ludique,seniors,linguistiques,accessible,santé, religieux,sportif.
Nucleo tematico: GÉOGRAPHIE TOURISTIQUE:LA FRANCE	
Contenuti	- Relief, fleuves et climat - Paris - Les environs de Paris - Provence-Alpes-Côte D'Azur - l'Alsace - La Bretagne
Nucleo tematico: L'ITALIE	
Contenuti	- Rome - Milan - Florence - Naples
Nucleo tematico: À PROPOS DU TOURISME	
Contenuti	- L'évolution du tourisme en France et dans le monde.

AUSILI DIDATTICI

LIBRI DI TESTO CONSIGLIATI TRA QUELLI IN USO NELL'ISTITUTO	
CLASSE TERZA	Nouveaux Carnets de voyage
CLASSE QUARTA	Nouveaux Carnets de voyage
CLASSE QUINTA	Nouveaux Carnets de voyage