

Secondo biennio  
**Asse dei linguaggi: lingua e cultura dei paesi di lingua spagnola**

**Competenze Chiave:**

- Competenza comunicativa ed interculturale
- Competenza digitale
- Imparare a imparare
- Agire in maniera autonoma e responsabile, collaborare e partecipare
- Risolvere i problemi, progettare e pianificare strategie ed interventi, perseguire gli obiettivi
- Riconoscere, apprezzare e valorizzare beni artistici ed ambientali

**Competenza intermedia generale:**

- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Reperire e utilizzare le informazioni verificando l'attendibilità delle fonti.
- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti con particolare attenzione agli ambiti professionali di indirizzo indicati nei profili d'uscita del curriculum d'istituto.

Nuclei fondanti della disciplina	<b>Nuclei dichiarativi</b>	<b>Nuclei operativi</b>
	- Utilizzo delle strutture grammaticali della lingua straniera; - Riflessione grammaticale; - Riflessione sull'uso della lingua; - Comunicazione (situazione comunicativa)	- Utilizzo della lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi con particolare riferimento all'ambito professionale di indirizzo; - Produzione di testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi con particolare riferimento all'ambito professionale di indirizzo; - Autovalutazione dell'apprendimento.

triennio: SALA E VENDITA

Competenza specifica	abilità	conoscenze
<p>→ Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi nella sfera personale e professionale</p> <p>→ Leggere, comprendere, interpretare e produrre testi scritti e orali di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi</p> <p>→ Utilizzare le risorse digitali per comprendere, approfondire ed esercitarsi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interagire in semplici conversazioni informali con colleghi e clienti</li> <li>• Interagire con i clienti durante il servizio (accogliere, servire, accomiatore)</li> <li>• Comprendere, interpretare e produrre annotazioni ed istruzioni</li> <li>• Reperire informazioni all'interno di testi specialistici</li> <li>• Descrivere la propria esperienza professionale, le proprie attitudini e le proprie capacità</li> <li>• Utilizzare lessico e strutture grammaticali in maniera appropriata</li> </ul>	<p>→ <b>Funzioni linguistiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proporre un piatto, una bevanda, un menù e descriverne le caratteristiche (ingredienti, lavorazione, caratteristiche e curiosità )</li> <li>• descrivere le caratteristiche di ristoranti bar e locali in genere</li> <li>• ricevere clienti</li> <li>• prendere ordinazioni e prenotazioni</li> <li>• annotare eventi, ordini ed istruzioni</li> <li>• consigliare a seconda delle esigenze</li> <li>• presentare il conto e salutare i clienti</li> <li>• fornire informazioni ed indicazioni in merito a locali pubblici, servizi, attrazioni turistiche etc</li> <li>• scusarsi per eventuali inconvenienti</li> <li>• descrivere le figure professionali in termini di abbigliamento e mansioni</li> <li>• descrivere gli spazi, gli arredi, l'abbigliamento, gli utensili ed i macchinari relativi al luogo di lavoro</li> <li>• descrivere le procedure relative all'utilizzo dei principali strumenti di lavoro (macchina del caffè, frigorifero, etc)</li> <li>• descrivere e motivare le proprie abitudini alimentari</li> <li>• formulare e proporre un c.v.</li> <li>• leggere e rispondere a offerte di lavoro</li> </ul> <p>→ <b>contenuti grammaticali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• riconducibili alle funzioni linguistiche sopra citate</li> </ul> <p>→ <b>lessico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• riconducibile ai contenuti espressi di seguito</li> </ul>

		<p>→ <b>contenuti 3° anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• regole igieniche</li><li>• gli attrezzi del mestiere e l'uniforme</li><li>• spazi, attrezzature e macchinari</li><li>• la mise en place</li><li>• la piramide alimentare</li><li>• un menù equilibrato</li><li>• la dieta mediterranea</li><li>• tipologie di ristoranti e locali pubblici</li><li>• figure professionali del settore</li></ul> <p>→ <b>contenuti 4° anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• il galateo</li><li>• il contatto col pubblico</li><li>• il turismo enogastronomico</li><li>• fast/slow food</li><li>• eccellenze italiane</li><li>• la caffetteria</li><li>• antipasti, primi e secondi piatti</li></ul> <p>→ <b>contenuti 5° anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• il vino e la birra</li><li>• liquori e distillati</li><li>• aperitivi e cocktail</li><li>• dolci</li><li>• bufè, catering e banchetti</li><li>• haccp e sicurezza sul lavoro</li><li>• sbocchi lavorativi e cv</li><li>• deontologia professionale</li></ul>
--	--	---

triennio: ENOGASTRONOMIA

Competenza specifica	abilità	conoscenze
<p>→ Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi nella sfera personale e professionale</p> <p>→ Leggere, comprendere, interpretare e produrre testi scritti e orali di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi</p> <p>→ Utilizzare le risorse digitali per comprendere, approfondire ed esercitarsi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interagire in semplici conversazioni informali con colleghi e clienti</li> <li>• Comprendere, interpretare e produrre annotazioni ricette ed istruzioni</li> <li>• Reperire informazioni all'interno di testi specialistici</li> <li>• Descrivere la propria esperienza professionale, le proprie attitudini e le proprie capacità</li> <li>• Utilizzare lessico e strutture grammaticali in maniera appropriata</li> </ul>	<p>→ <b>funzioni linguistiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• descrivere un piatto, una bevanda, un menù (ingredienti, lavorazione, caratteristiche e curiosità )</li> <li>• descrivere le caratteristiche di ristoranti bar e locali in genere</li> <li>• prendere ordinazioni e prenotazioni</li> <li>• annotare eventi, ordini ed istruzioni</li> <li>• consigliare a seconda delle esigenze</li> <li>• scusarsi per eventuali inconvenienti</li> <li>• descrivere le figure professionali in termini di abbigliamento e mansioni</li> <li>• descrivere gli spazi, gli arredi, l'abbigliamento, gli utensili ed i macchinari relativi al luogo di lavoro</li> <li>• descrivere le procedure relative all'utilizzo dei principali strumenti di lavoro (bollitore, frigorifero, etc)</li> <li>• descrivere e motivare le proprie abitudini alimentari</li> <li>• formulare e proporre un c.v.</li> <li>• leggere e rispondere a offerte di lavoro</li> </ul> <p>→ <b>contenuti grammaticali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• riconducibili alle funzioni linguistiche sopra citate</li> </ul> <p>→ <b>lessico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• riconducibile ai contenuti espressi di seguito</li> </ul>

→ **contenuti 3° anno**

- regole igieniche
- gli attrezzi del mestiere e l'uniforme
- spazi, attrezzature e macchinari
- tipologie di ristoranti e locali pubblici
- figure professionali del settore
- la piramide alimentare
- un menù equilibrato
- la dieta mediterranea

→ **contenuti 4° anno**

- il turismo enogastronomico
- fast/slow food
- eccellenze italiane
- cibo, salute e sostenibilità
- metodi di preparazione, cottura e conservazione
- le filiere produttive del settore enogastronomico
- primi e secondi piatti

→ **contenuti 5° anno**

- pasticceria e panificazione
- aperitivi e antipasti
- bufè, catering e banchetti
- diete e regimi alimentari
- intolleranze ed allergie
- haccp e sicurezza sul lavoro
- sbocchi lavorativi e cv
- deontologia professionale

triennio: ACCOGLIENZA TURISTICA

Competenza specifica	abilità	conoscenze
<p>→ Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi nella sfera personale e professionale</p> <p>→ Leggere, comprendere, interpretare e produrre testi scritti e orali di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi</p> <p>→ Utilizzare le risorse digitali per comprendere, approfondire ed esercitarsi</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Interagire in semplici conversazioni informali con colleghi e clienti</li><li>• Interagire con i clienti in ambito professionale (accogliere, servire, illustrare, accomiatare)</li><li>• Reperire informazioni all'interno di testi specialistici</li><li>• Descrivere la propria esperienza professionale, le proprie attitudini e le proprie capacità</li><li>• Utilizzare lessico e strutture grammaticali in maniera appropriata</li></ul>	<p>→ <b>Funzioni linguistiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Prenotare una stanza, un tavolo, un servizio</li><li>▪ Ordinare</li><li>▪ Consigliare</li><li>▪ Descrivere uno spazio, un luogo, un servizio, un'attività proposta</li><li>▪ Ricevere e accomiatare un ospite</li><li>▪ Dare indicazioni rispetto a luoghi e servizi</li><li>▪ Rispondere al telefono</li><li>▪ Compilare form e documenti</li></ul> <p>→ <b>contenuti grammaticali</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• riconducibili alle funzioni linguistiche sopra citate</li></ul> <p>→ <b>lessico</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• riconducibile ai contenuti espressi di seguito</li></ul>

		<p>→ <b>contetnuti 3° anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Il turismo come fenomeno sociale</li><li>• tipologie di turismo e di turisti</li><li>• Le strutture ricettive</li><li>• Servizi offerti</li><li>• Figure professionali coinvolte nel settore dell'accoglienza turistica</li></ul> <p>→ <b>contenuti 4° anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Turismo culturale</li><li>• Turismo enogastronomico</li><li>• Turismo balneare</li><li>• Turismo di massa</li><li>• Turismo sostenibile</li><li>• Ideare e pianificare un viaggio</li><li>• Proporre un soggiorno o un servizio</li></ul> <p>→ <b>contenuti 5° anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La catena turistica</li><li>• Tour operator</li><li>• Agenzie di viaggi</li><li>• Guide turistiche</li><li>• Sbocchi lavorativi e cv</li><li>• deontologia professionale</li></ul>
--	--	---

Attività	<ul style="list-style-type: none"><li>• attività comunicative riguardanti le 4+1 abilità</li><li>• brain storming</li><li>• scoperta guidata e metodo induttivo</li><li>• lezione frontale</li><li>• utilizzo di piattaforme per l'autoapprendimento</li><li>• utilizzo di strumenti digitali e non (dizionari, enciclopedie etc.)</li><li>• utilizzo di materiali autentici</li><li>• giochi di ruolo</li><li>• apprendimento cooperativo</li><li>• unità di apprendimento (uda)</li><li>• lezioni partecipate</li><li>• lezioni capovolte</li></ul>
Tipo di verifica	<ul style="list-style-type: none"><li>• Osservazione in itinere</li><li>• Prove strutturate e semi strutturate</li><li>• Colloqui</li><li>• Presentazioni multimediali</li><li>• Produzione di testi e documenti</li><li>• Compiti di realtà</li><li>• Prove di competenza</li></ul>