**CORSO DI STUDI: SERVIZI ENOGASTRONOMICI (SALA E VENDITA)**

**CLASSE: quarta**

**NUCLEI FONDANTI DELLA DISCIPLINA**

(FRANCESE)

Igiene e sicurezza in cucina, il sistema HACCP, la mise en place e il servizio in sala.

**COMPETENZE**

Comprendere i punti essenziali di informazioni e messaggi orali anche del settore d’indirizzo, scritti in lingua standard, basati su una varietà di funzioni comunicative Comprendere il senso e lo scopo essenziale di testi orali e scritti. Cogliere le informazioni essenziali e le parole chiave all’interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale con la guida dell’insegnante.

Utilizzare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale.

**ABILITA’**

Interagire con relativa spontaneità in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale, lo studio o il lavoro. Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice esperienze e processi. Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente semplici, inerenti la sfera personale, l’attualità, il lavoro o il settore di indirizzo. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi su tematiche note. Produrre brevi sintesi anche con l’ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato. Utilizzare in autonomia i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.

**CONOSCENZE**

Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti alla sfera personale. Lessico di base ed esponenti linguistici fondamentali della comunicazione inerente ad argomenti di vita quotidiana e del settore d’indirizzo. Sistema fonetico e grammaticale di base, accentazione, intonazione della frase, ortografia e punteggiatura.

Programma d’indirizzo:

La divisa del cuoco, sicurezza e igiene in cucina, il sistema HACCP. Parlare di sicurezza, saper dare delle regole e informarsi sulle stesse.

Il personale di sala, la divisa, gli oggetti del ristorante e della tavola, la mise en place e l’organizzazione del lavoro in sala, i diversi tipi di servizio e i buffets. Prendere una prenotazione, salutare e dare il benvenuto, fare attendere il cliente e proporre in modo gentile.

N.B. I candidati:

* potranno integrare il programma, ma non potranno in alcun modo presentare un programma che non contempli tutti gli argomenti indicati;
* potranno utilizzare come testi di riferimento i manuali adottati dalla scuola reperibili nella sezione “LIBRI DI TESTO” del sito della scuola.