

I.S. FALCONE- GALLARATE
Tecnico Sala e Vendita- lefp classe 4[^]

AREA	DISCIPLINE	TEMPI	COMPETENZE	CONOSCENZE
BASE	ITALIANO	I P E R I O D O	<p>Competenze di base Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, economici, tecnologici e professionali (Cfr. Standard minimi formativi DGR 3192/03 giugno2020 –all.B1) Esporre informazioni e argomentare tesi con registro e lessico adeguato a destinatario e contesto Interpretare e confrontare testi di vario tipo e forma, anche della tradizione letteraria, individuandone le tematiche e le caratteristiche di genere Utilizzare tecniche di scrittura adeguate alle diverse tipologie testuali Applicare tecniche di revisione del testo prodotto</p>	<p>Conoscenze essenziali Elementi della tradizione letteraria Analisi di testi della tradizione letteraria Opere e autori della letteratura italiana, dal Seicento ad oggi (percorso breve) Saper scrivere La relazione Il curriculum vitae La lettera d'accompagnamento La tesina</p>
	INGLESE		<p>Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi contesti professionali.</p> <p>Utilizzare tecniche di scrittura adeguate per fornire informazioni circa il proprio percorso scolastico e professionale e per esprimere le proprie aspirazioni.</p>	<p>At the restaurant: -welcoming customers -taking an order -checking the bill</p> <p>How to write a curriculum vitae The cover letter The job interview</p>

mod

I.S. FALCONE- GALLARATE
Tecnico Sala e Vendita- lefp classe 4^

	MOTORIA		Utilizzare il proprio corpo con consapevolezza nei diversi contesti	<p>Metodiche di allenamento atte a sollecitare e sviluppare le diverse capacità motorie adattandole all'attività scelta (circuit training – interval training – fartlek – esercizi concentrici, eccentrici, isometrici e pliometrici)</p> <p>Lezioni pratiche di lavoro individuali, a coppie, in gruppo, in autonomia. Attività finalizzate alla realizzazione di obiettivi comuni.</p>
--	----------------	--	---	--

mod

Istituto Superiore Falcone Gallarate -

I.S. FALCONE- GALLARATE
Tecnico Sala e Vendita- lefp classe 4[^]

BASE	DIRITTO		<p>1. Identificare la cultura distintiva il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri</p>	<p>1. Elementi fondamentali di legislazione contrattualistica</p> <p>2. I contratti più usati nell'ambito turistico-ristorativo</p>
	ECONOMIA AZIENDALE		<ul style="list-style-type: none"> • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita nel rispetto del mercato, valorizzando i prodotti tipici. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> • Il sistema economico e i suoi soggetti: ripasso; • Il sistema azienda: classificazione delle imprese in particolare quelle enogastronomiche: ripasso; • Costituzione e gestione aziendale: riflessi sul patrimonio e reddito d'esercizio; • Finanziamenti
	RELIGIONE		<p>3. Sapersi interrogare sulla propria identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nel corso della storia, nella valutazione e trasformazione della realtà e nella comunicazione contemporanea, in dialogo con altre religioni e sistemi di significato. 	<p>Saper riconoscere i diversi modelli e valori presenti nella nostra cultura. Riconoscere come alcuni dei valori "laici" facciano parte del patrimonio cristiano</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principi base dell'etica cristiana

mod

I.S. FALCONE- GALLARATE
 Tecnico Sala e Vendita- lefp classe 4[^]

	<p>MATEMATICA</p>		<ul style="list-style-type: none"> ○ Identificare nei processi e nelle attività proprie del settore professionale strategie matematiche e leggi scientifiche. ○ Contestualizzare, in riferimento alle competenze tecnico-professionali, i processi di astrazione, simbolizzazione, generalizzazione. ○ Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici. ○ Applicare fasi e strategie logico – matematiche (tecniche di calcolo e grafiche) per la risoluzione dei problemi. ○ Ricondurre un fenomeno alle principali tipologie di funzioni matematiche. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ripresa delle disequazioni di primo e secondo grado intere fratte, frazionarie, sistemi e grafico dei segni ○ Piano cartesiano: - la parabola (rappresentazione grafica, proprietà analitiche, intersezione con gli assi cartesiani) ○ Geometria analitica punto medio di un segmento, distanza tra punti, distanza punto retta, area perimetro delle figure geometriche studiate ○ Concetto di funzione, classificazione delle funzioni
--	--------------------------	--	---	--

mod

I.S. FALCONE- GALLARATE
Tecnico Sala e Vendita- lefp classe 4^

P R O F E S S I O N A L E	ATTIVITÀ DI LABORATORIO		<ol style="list-style-type: none"> 1. Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi 2. Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione. 3. Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele. 	<p>La pasticceria e la panificazione del mondo della ristorazione. Pasticceria da vetrina e dolci di credenza. Pasticceria mignon. La panificazione. Elementi di viennoiserie. I grandi lievitati.</p>
	SCIENZA DEGLI ALIMENTI		<ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico 2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Atomo e sua struttura. Tavola periodica .Legami chimici. 2. Acidi e basi. .Composti organici, caratteristiche generali. 3. Nutrienti inorganici e organici: caratteristiche chimiche, classificazioni, indicazioni nutrizionali.

mod

Istituto Superiore Falcone Gallarate -

I.S. FALCONE- GALLARATE
Tecnico Sala e Vendita- Iefp classe 4^

BASE	ITALIANO	II P E R I O D O	<p>Applicare forme differenziate di comunicazione interpersonale e di gestione delle relazioni in situazioni colloquiali e formali</p> <p>Applicare criteri e tecniche di ricerca, classificazione ed elaborazione di informazioni, dati e concetti in testi scritti e multimediali</p> <p>Utilizzare tecniche di scrittura adeguate alle diverse tipologie testuali</p> <p>Risolvere problemi pratici in contesti simulati</p>	<p>Elementi della tradizione letteraria</p> <p>Analisi di testi di vario tipo anche della tradizione letteraria, individuandone le tematiche e le caratteristiche di genere</p> <p>Opere e autori della letteratura italiana, dal Seicento ad oggi (percorso breve)</p> <p>Saper scrivere</p> <p>La relazione</p> <p>Il curriculum vitae</p> <p>La lettera d'accompagnamento</p> <p>La tesina</p> <p>-La prova d'esame e il colloquio</p> <p>Esercitazioni</p> <p>Simulazioni</p>
	INGLESE		<ul style="list-style-type: none"> o Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa o Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. o Integrare le competenze professionali orientate verso il cliente con quelle linguistiche e culturali. 	<p>Suggesting and describing dishes.</p> <p>Serving wines and combining wines and food.</p> <p>Serving tea and coffee</p> <p>Cocktails: equipment and ingredients: giving instructions on how to make a cocktail</p> <p>Festivities and traditional dishes: Halloween and Thanksgiving.</p>
	RELIGIONE		<ol style="list-style-type: none"> 1. Sapersi interrogare sulla propria identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico. 2. Riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nel corso della storia, nella valutazione e trasformazione della realtà e nella comunicazione contemporanea, in dialogo con altre religioni e sistemi di significato. 	<p>Affrontare importanti problemi sociali ed esercitare a prenderne coscienza.</p> <p>Concetto di dignità umana e di diritti come fondamento della società civile e dei suoi valori</p> <p>L'origine della Chiesa.</p>

mod

I.S. FALCONE- GALLARATE
Tecnico Sala e Vendita- Iefp classe 4^

	MOTORIA		<p><i>Utilizzare il proprio corpo con consapevolezza nei diversi contesti</i></p> <p>Saper cooperare anche in equipe utilizzando le attitudini individuali.</p>	<p>Potenziamento fisiologico: resistenza, forza, mobilità articolare, velocità.</p> <p>Esercizi di educazione posturale</p>
	DIRITTO		<p>4. Identificare la cultura distintiva il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri</p>	<p>2. La domanda e l'offerta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli organi della UE e l'attività legislativa
	ECONOMIA AZIENDALE		<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita nel rispetto del mercato, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>5. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività professionali applicando le normative vigenti.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il contratto di compravendita, i documenti fiscali: approfondimento. 2. Strumenti di regolamento. 3. Tipologie di contratti di lavoro più usati nell'ambito turistico-ristorativo. 4. Sicurezza e servizio sanitario sociale, assicurazioni sociali: approfondimento; 5. Analisi dei costi, ricavi, modalità di fissazione dei prezzi. 6. Il bilancio d'esercizio e gli indici della struttura patrimoniale. 7. I contratti di aggregazione: franchising, consorzio. 8. Il marketing e tecniche di vendita.(cenni)

mod

I.S. FALCONE- GALLARATE
 Tecnico Sala e Vendita- lefp classe 4^

	MATEMATICA		<ul style="list-style-type: none"> • Identificare nei processi e nelle attività proprie del settore professionale strategie matematiche e leggi scientifiche. • Contestualizzare, in riferimento alle competenze tecnico-professionali, i processi di astrazione, simbolizzazione, generalizzazione. • Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici. • Applicare fasi e strategie logico – matematiche (tecniche di calcolo e grafiche) per la risoluzione dei problemi. • Ricondurre un fenomeno alle principali tipologie di funzioni matematiche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ripresa funzioni notevoli (costante, di proporzionalità diretta, lineare, quadratica, di proporzionalità inversa): grafici e caratteristiche <ul style="list-style-type: none"> ○ Lettura del grafico di una funzione. ○ Funzione esponenziale (grafico e caratteristiche), equazioni esponenziali elementari. ○ Concetto di logaritmo, funzione logaritmica (grafico e caratteristiche), equazioni logaritmiche elementari ○ Goniometria: -Trigonometria coseno e seno degli angoli convessi. - relazione fra lati ed angoli nei triangoli rettangoli per la risoluzione di problemi pratici. <p>Statistica descrittiva e probabilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ripresa dei principali concetti relativi alla statistica descrittiva (lettura di grafici e tabelle, frequenze, indici di posizione) Moda media mediana • Semplici problemi con applicazione della definizione classica di probabilità <p>Elementi di geometria piana e solida:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lunghezze, aree, volumi: qualche esempio di calcolo. <p>Preparazione alla prova centralizzata: - esercitazioni a partire dalle prove d'esame..</p>
--	-------------------	--	---	---

mod

I.S. FALCONE- GALLARATE
 Tecnico Sala e Vendita- Iefp classe 4^

P R O F E S S I O N A L E	ATTIVITÀ DI LABORATORIO	<p>9. Definire le esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento.</p> <p>10. Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.</p> <p>11. Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati.</p> <p>12. Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento.</p>	<p>Innovazioni nel mondo della pasticceria.</p> <p>Il calcolo dei costi e la determinazione del prezzo di vendita.</p> <p>Gestione del magazzino ed approvvigionamento delle materie prime.</p>
	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di comporre varie tipologie di menù • Essere in grado di classificare il mondo della ristorazione con le varie formule ristorative • Conoscenza delle normative in merito alle intolleranze alimentari e alle allergie 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

mod

I.S. FALCONE- GALLARATE
Tecnico Sala e Vendita- Iefp classe 4^

mod

Istituto Superiore Falcone Gallarate -

4	5	0	0	6
---	---	---	---	---

e rev1	el 30/09/22
--------	-------------