

IIS "F. Datini"



Progettazione per competenze: Seconda lingua - Tedesco

Classe: 3 ENO - PASTICCERIA

Dipartimento: Seconda lingua - Tedesco

| Titolo modulo | Pre-requisiti | Conoscenze | Abilità | Competenze area generale | Competenze area professionale | Livello QNQ | Periodo e durata (trimestre o pentamestre, tempo impiegato) |
|--|---------------|---|---|--|-------------------------------|-------------|---|
| Le abitudini alimentari: i pasti in Italia e nei paesi di lingua tedesca | | <ul style="list-style-type: none">- Lessico specifico sui pasti, il cibo e le bevande- La costruzione della frase principale e l'inversione- L'uso del pronome "man"- I verbi separabili | <ul style="list-style-type: none">- Riferire le proprie abitudini alimentari- Descrivere i pasti in Italia e nei paesi di lingua tedesca- Descrivere alcuni piatti principali dei paesi di lingua tedesca | <p>Competenza in uscita n° 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Competenze intermedie: - Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. - Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.</p> | | 3 | trimestre |
| Parlare di eventi passati | | Präteritum dei verbi ausiliari; il Prefekt; l'uso | -Raccontare cosa si è fatto nei giorni | Competenza in uscita n° 5 | | 3 | trimestre |

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|---|-----------|
| | | degli ausiliari haben e sein; La frase secondaria con weil in risposta alla funzione comunicativa "Warum?" | precedenti/ieri. Dare motivazioni | | | | |
| Microlingua enogastronomia: La brigata di cucina | | - Lessico per descrivere mansioni della brigata; verbi con preposizione alla prima e terza persona singolari | - Descrivere il personale della brigata di cucina, le relative mansioni. | | Competenza in uscita n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Competenze intermedie: Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la | 3 | trimestre |

| | | | | | | | |
|--|--|---|---|--|---|---|-------------|
| | | | | | <p>filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Abilità: Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze</p> | | |
| <p>Microlingua enogastronomia: Utensili e macchinari da cucina/pasticceria</p> | | <p>- Lessico sugli utensili e le macchine da cucina/pasticceria - I verbi di posizione - Le preposizioni "in" e "auf" con dativo e accusativo</p> | <p>Descrivere le principali attrezzature di lavoro in cucina/pasticceria; saper dire dove si trovano e dove si mettono.</p> | | <p>Competenza in uscita n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Competenze intermedie: Utilizzare tecniche tradizionali di</p> | 3 | pentamestre |

| | | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|---|-------------|
| | | | | | <p>lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Abilità: Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze</p> | | |
| <p>Microlingua enogastronomia: Introduzione alla preparazione di una ricetta</p> | | <ul style="list-style-type: none"> - Lessico sugli ingredienti di base - Lessico sui metodi di cottura e di preparazione degli alimenti - L'uso dell'infinito per | <ul style="list-style-type: none"> - Acquisire la terminologia relativa ai metodi di cottura e alla preparazione degli ingredienti | | <p>Competenza in uscita n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza</p> | 3 | pentamestre |

| | | | | | | | |
|--|--|----------------------|---|--|---|--|--|
| | | spiegare una ricetta | - Comprendere e tradurre semplici ricette | | <p>turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Competenze intermedie: Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Abilità: Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze</p> | | |
|--|--|----------------------|---|--|---|--|--|