

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	Lessico di base sul cibo e le bevande	<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: <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. - Rapportarsi attraverso linguaggi </p>		3	trimestre

				e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.			
Parlare di eventi passati		Präteritum dei verbi ausiliari; il Prefekt; l'uso degli ausiliari haben e sein; La frase secondaria con weil in risposta alla funzione comunicativa "Warum?"	-Raccontare cosa si è fatto nei giorni precedenti/ieri. Dare motivazioni	Competenza in uscita n° 5		3	trimestre
Microlingua sala: Il personale di servizio	nessuno	- Lessico sul personale di servizio; verbi con preposizione alla prima e terza persona singolari	- Descrivere il personale di servizio, le relative mansioni. Raccontare eventi al tempo passato prossimo	Competenza in uscita n° 5 : Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro Competenze intermedie: - Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per	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:	3	trimestre

				<p>produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni.</p> <p>- Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p>	<p>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>		
--	--	--	--	--	--	--	--

<p>Microlingua sala: La mise-en-place</p>	<p>nessuno</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lessico sull'apparecchiatura (tovagliato, posate e stoviglie) - Lessico relativo alle attrezzature di lavoro in sala - I verbi di posizione - Le preposizioni con dativo e accusativo 	<ul style="list-style-type: none"> - Descrivere l'apparecchiatura - Descrivere dove si mettono e dove si trovano le stoviglie della mise-en-place 	<p>Competenza in uscita n° 5</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 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</p>	<p>3</p>	<p>pentamestre</p>
---	----------------	--	---	----------------------------------	---	----------	--------------------

					<p>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 sala: l'abbigliamento professionale</p>		<p>Lessico per descrivere i capi d'abbigliamento; aggettivi (colori, lunghezza)</p>	<p>Sa descrivere la propria divisa</p>				