

I.S. FALCONE- GALLARATE  
Ristorazione Sala – lefp classe 3<sup>^</sup>

AREA	DISCIPLINE	TEMP I	COMPETENZE	CONOSCENZE
BASE	ITALIANO	I P E R I O D O	<p>1. Adottare specifiche strategie di lettura e di interazione comunicativa in rapporto allo scopo e alla tipologia di comunicazione</p> <p>2. Acquisire un linguaggio specialistico in relazione alle attività connesse con il profilo professionale</p> <p>3. Elaborare un proprio punto di vista ragionato e documentato</p> <p>4. Applicare modalità di redazione di testi di diversa tipologia e funzione, anche di tipo professionale e in formato digitale</p>	<p>-Elementi di grammatica: richiamo in forma di recupero e/o consolidamento</p> <p>-Elementi fondamentali del patrimonio culturale letterario italiano in funzione della riflessione sulla lingua</p> <p>Opere e autori della letteratura italiana, dalle origini al Cinquecento (percorso breve)</p> <p>Lettura, comprensione e analisi di testi letterari e non letterari. Saper scrivere</p> <p>Il testo argomentativo</p> <p>La relazione</p>
	INGLESE		<p><b>Ripasso:Unit 12-13</b> Lo studente impara a socializzare ed interagire sviluppando capacità di ascolto e dialogiche. E' portato a riflettere sul proprio apprendimento. Lo studente impara a produrre brevi testi adatti alle varie situazioni interattive. Lo studente sviluppa attività di ricerca e indagine per produrre un lavoro di gruppo</p> <p>Ascoltare dialoghi per ricavarne informazioni su azioni compiute e non ancora compiute</p> <p>Ascoltare dialoghi per ricavare informazioni sul futuro e informazioni personali come proposte e promesse</p> <p>Comprendere articoli e testi semplici contenenti informazioni, anche di carattere personale, su eventi passati e futuri</p> <p>Comprendere istruzioni ed indicazioni nell'ambito di semplici compiti di realtà Leggere un testo contenente informazioni sul esperienze vissute.</p> <p>Leggere un articolo in cui vengono confrontate azioni compiute in un momento determinato nel passato con azioni concluse nel passato.</p> <p>Dare e chiedere informazioni su azioni compiute o non ancora compiute Dare e chiedere informazioni sul futuro</p> <p>Esprimere previsioni e la propria opinione su eventi futuri Descrivere un problema</p> <p>Scrivere un'e-mail o un breve testo dando informazioni personali di esperienze vissute.</p> <p>Completare un dialogo</p> <p>Completare un testo seguendo l'ascolto</p> <p>Comprendere elementi essenziali della comunicazione all'interno del contesto personale e lavorativo.</p> <p>Produrre appunti e schemi di sintesi</p>	<p>present perfect with ever, never, just, already and yet Present perfect and past simple</p> <p>Will for future predictions, decisions and promises Will/shall</p> <p>First conditional</p> <p>Ricevere ed eseguire semplici frasi e-o sempre più complesse prendendo nota di informazioni specifiche</p> <p>Descrivere un processo ed organizzare fasi e procedure stabilendo una sequenza temporale</p> <p>presentare semplici ricette</p>

I.S. FALCONE- GALLARATE  
Ristorazione Sala – lefp classe 3^

BASE	MOTORIA	<p><b>Utilizzare il proprio corpo con consapevolezza nei diversi con- testi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elaborare risposte motorie efficaci sapendosi auto-valutare.</li> <li>2. Assumere posture corrette anche in presenza di carichi.</li> <li>3. Evidenziare autonomia, autocontrollo, responsabilità in tutte le attività proposte nel rispetto del regolamento.</li> <li>4. Assumere comportamenti funzionali all'igiene.</li> </ol>	<p>Conoscere tempi e ritmi nell'attività motoria e/o sportiva riconoscendo i propri limiti</p> <p>Conoscere le posture corrette atte a preveni- re algie vertebrali</p> <p>Conoscere le regole dell'utilizzo dell'ambiente operativo comprendendone la funzionalità</p> <p>Conoscere le norme igieniche atte a garanti- re uno stato di benessere generale</p>
	RELIGIONE	<p>Sviluppare un maturo senso critico riflettendo sulla propria identità nel confronto col messaggio cristiano e in dialogo con le altre religioni.</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapere distinguere negli elementi fon- damentali la religione induista e ricono- scere il valore delle leggi umane positive in essa presenti.</li> <li>- Sapere distinguere negli elementi fon- damentali la religione buddista e quelle orientali e riconoscere il valore delle leggi umane positive in essa presenti.</li> <li>- Sapere distinguere negli elementi fon- damentali la religione islamica e ricono- scere il valore delle leggi umane positive in essa presenti.</li> </ul>

I.S. FALCONE- GALLARATE  
Ristorazione Sala – lefp classe 3<sup>^</sup>

<b>BASE</b>	<b>MATEMATICA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Applicare tecniche e procedure di calcolo aritmetico e algebrico anche per affrontare problemi di vario tipo (in particolare legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale)</li> <li>2. Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti</li> <li>3. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</li> <li>4. Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici</li> </ol>	<p><u>Ripasso:</u> Piano cartesiano:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• equazione 1°</li> <li>• rappresentazione di punti</li> <li>• rappresentazione grafica retta</li> <li>• Equazioni di secondo grado</li> </ul> <p>Disequazioni :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Disequazioni di primo grado intere fratte</li> <li>• Disequazioni 1° frazionarie</li> <li>• Sistemi di disequazioni di 1°</li> <li>• Studio del grafico dei segni delle disequazioni</li> </ul> <p>Disequazioni di secondo grado</p>
	<b>DIRITTO</b>	<p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le norme e le fonti del diritto</li> <li>2. Gli oggetti del diritto</li> </ol>

**I.S. FALCONE- GALLARATE**  
**Ristorazione Sala – lefp classe 3<sup>^</sup>**

<b>ECONOMIA AZIENDALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I documenti delle operazioni di gestione controllo della gestione aziendale</li> </ul> <p>Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative.          Applicare la normativa nei contesti di riferimento          Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa          Compilare i documenti della compravendita          Compilare i documenti relativi al regolamento della Compravendita</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico-ristorative</li> </ul> <p>Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa turistico-ristorativa          Illustrare il ruolo svolto dal personale operante nei diversi settori          Applicare la normativa nei contesti di riferimento Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative;          Redigere la contabilità di settore</p> <p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa</p>	<p>Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Documentazione delle operazioni di gestione dell'impresa turistico-ristorativa</p>
-------------------------------	--	---

I.S. FALCONE- GALLARATE  
Ristorazione Sala – lefp classe 3^

<b>P R O F E S S I O N A L E</b>	<b>ATTIVITÀ DI LABORATORIO</b>	<p>Preparazione di piatti tipici regionali. Valorizzare le pietanze preparate nell'arco della giornata Stabilire il tipo di presentazione gastronomica da effettuare. In sala: attività di allestimento: lucidare piatti, posate e bicchieri, allestire la sala secondo schema dato e menu dato, sistemare panadore e altre preparazioni preliminari tipiche. Attività di servizio: servizio all'italiana con menu a scelta e degustazione, utilizzo della carte, del menu degustazione e della comanda, la figura del maitre, mescita dell'acqua, stappatura del vino e mescita, carrello dei vini e wine pack, rimpiazzo posate, carrello dei dessert, attività di plonge. Attività di riassetto: sbarazzare, ripulire, riordinare l'attrezzatura. Al bar: in affiancamento a docente preposto, fare i carichi, tenere pulito, preparare la mise en place per la caffetteria, gestire la caffetteria, gestire la cassa, fare commissioni, operare nella dispensaria. Operazioni di chiusura. Tutte le attività di cui sopra sono svolte in presenza del docente che esplicita le procedure con operazioni di briefing e debriefing. In queste riunioni si procede con :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spiegazione del menu e tecniche di servizio</li> <li>- Chi fa che cosa</li> <li>- What if</li> <li>- Approfondimenti su menu e qualsiasi attività/novità che lo meriti.</li> </ul>	<p>Le caratteristiche della cucina regionale. Rappresentazione gastronomica di alcune ricette regionali. La guarnizione al piatto e al vassoio. Abbinamento enogastronomico</p>
	<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Distinguere le abitudini alimentari nei diversi periodi storici</li> <li>2. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi</li> <li>3. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona</li> <li>4. Utilizzare tabelle, leggere e interpretare grafici.</li> <li>5. Applicare semplici procedure di calcolo aritmetico per risolvere esercizi di calcolo calorico.</li> </ol>	<p>Evoluzione delle abitudini alimentari e dei consumi nella storia dell'uomo. Valutazione del peso corporeo. Calcolo del fabbisogno energetico, ripartizione dei nutrienti, calcolo calorico e valutazione nutrizionale di un menu.</p>

I.S. FALCONE- GALLARATE  
Ristorazione Sala – lefp classe 3<sup>^</sup>

BASE	ITALIANO	II P E R I O D O	<p>Potenziare le capacità critiche attraverso la lettura di vario genere</p> <p>Leggere, commentare e analizzare testi o parti di essi, in prosa e in versi, riferiti alla letteratura italiana</p> <p>Risolvere problemi pratici in contesti simulati</p> <p>Auto valutare le proprie attitudini, competenze, aspettative</p>	<p>-Elementi fondamentali del patrimonio culturale letterario italiano in funzione della riflessione sulla lingua. Opere e autori della letteratura italiana, dalle origini al Cinquecento (percorso breve)</p> <p>-Lettura, comprensione e analisi di testi letterari e non letterari</p> <p>-Saper scrivere. La relazione. 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 e simulazioni</p>
	INGLESE		<p>Unit 14-15-16</p> <p>Lo studente impara a socializzare ed interagire sviluppando capacità di ascolto e dialogiche. E' portato a riflettere sul proprio apprendimento. Lo studente impara a produrre brevi testi adatti alle varie situazioni interattive. Lo studente sviluppa attività di ricerca e indagine per produrre un lavoro di gruppo. Impara a gestire sia individualmente sia in cooperazione le fasi di produzione di un testo o di una ricetta.</p> <p>Sa analizzare ed interpretare dati –da semplici a sempre più complessi- Sviluppando deduzioni e ragionamenti sempre più autonomi sugli stessi.</p> <p>-Ascoltare dialoghi per ricavarne informazioni personali sulla salute.</p> <p>-Ascoltare una conversazione tra cliente e commessa.</p> <p>-Ascoltare una storia per ricavarne informazioni su esperienze passate.</p> <p>-Dare e chiedere informazioni personali sulla salute</p> <p>-Dare, accettare o rifiutare consigli</p> <p>-Impartire ordini, istruzioni e divieti</p> <p>-Parlare delle regole che si devono osservare in casa e sul posto di lavoro.</p> <p>-Dare e chiedere informazioni stradali.</p> <p>-parlare della propria città.</p> <p>-Leggere testi di vario tipo (menu, schede informative, inchieste, interviste, articoli)</p> <p>-Completare una tabella, una e-mail, un articolo. Scrivere una semplice lettera o mail ad un amico</p>	<p>Should/shouldn't</p> <p>Must/mustn't for rules</p> <p>Have to/don't have to</p> <p>Past continuous/past continuous and past simple con while and when</p> <p>Proposizioni relative</p> <p>Too many, too much, (not) enough</p> <p>Ricevere ed eseguire semplici frasi e-o sempre più complesse prendendo nota di informazioni specifiche</p> <p>Descrivere un processo ed organizzare fasi e procedure stabilendo una sequenza temporale.</p> <p>presentare semplici ricette</p>

I.S. FALCONE- GALLARATE  
Ristorazione Sala – lefp classe 3<sup>^</sup>

	MOTORIA	II P E R I O D O	<p><i>Utilizzare il proprio corpo con consapevolezza nei diversi contesti</i></p> <p>Elaborare risposte motorie efficaci sapendosi auto-valutare.</p> <p>Assumere posture corrette anche in presenza di carichi.</p> <p>Evidenziare autonomia, autocontrollo, responsabilità in tutte le attività proposte nel rispetto del regolamento.</p> <p>Ideare e realizzare sequenze di movimento utilizzando differenti tecniche gestuali e di espressione corporea.</p> <p>Cooperare in equipe rispettando le regole.</p> <p>Applicare il regolamento in tutte le situazioni di gara (compreso l'arbitraggio).</p> <p>Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza e all'igiene.</p>	<p>Esecuzione dei fondamentali individuali e di squadra (pallavolo e calcetto)</p> <p>Esecuzione delle diverse specialità di atletica leggera (getto del peso)</p> <p>Esecuzione di elementi di ginnastica artistica (cavallo)</p> <p>Arbitrare i giochi di squadra</p> <p>Adozione di abbigliamento idoneo; utilizzo degli spazi e delle strutture in modo responsabile; assistenza ai compagni durante l'esecuzione degli esercizi; elementi di primo soccorso.</p>
	RELIGIONE		<p>Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche.</p> <p>Sviluppare un maturo senso critico riflettendo sulla propria identità nel confronto col messaggio cristiano e in dialogo con le altre religioni.</p>	<p>Conoscere le origini e la natura della chiesa cristiana</p> <p>Conoscere le divisioni avvenute nel corso dei secoli e le loro origini all'interno del mondo Cristiano.</p> <p>Comprendere il valore del dialogo fra le varie religioni; e il desiderio di unità dei Cristiani con la particolare attenzione a ciò che li accomuna.</p> <p>Individuare le caratteristiche dei diversi movimenti cogliendone gli aspetti di criticità.</p>
	DIRITTO		<ul style="list-style-type: none"> <li>☐ Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</li> <li>☐ Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali</li> </ul>	<p>Costituzione e gestione aziendale</p> <p>Elementi di cittadinanza e costituzione</p>

I.S. FALCONE- GALLARATE  
Ristorazione Sala – lefp classe 3<sup>^</sup>

	<b>MATEMATICA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Applicare tecniche e procedure di calcolo aritmetico e algebrico anche per affrontare problemi di vario tipo (in particolare legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale).</li> <li>2. Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni per risolvere anche problemi di natura geometrica.</li> <li>3. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.</li> <li>4. Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disequazioni di secondo grado intere fratte frazionarie</li> <li>• Grafico dei segni</li> <li>• la parabola (rappresentazione grafica, proprietà analitiche, intersezione con gli assi cartesiani,)</li> <li>• Calcolo del vertice, Fuoco Asse di simmetria, Retta direttrice</li> <li>• Geometria analitica</li> <li>• punto medio di un segmento, distanza tra punti, distanza punto retta, perimetro e area delle figure geometriche</li> <li>• Statistica: Lettura dei dati tramite grafico</li> <li>• Moda media mediana</li> <li>• Preparazione alla prova centralizzata: - esercitazioni a partire dalle prove d'esame</li> </ul>
	<b>ECONOMIA AZIENDALE</b>	<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita nel rispetto del mercato valorizzando i prodotti tipici</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionale nella produzione di servizi e prodotti</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Strumenti di regolamento</li> <li>2. Tipologie di contratti di lavoro più usati nell'ambito turistico-ristorativo</li> <li>3. Sicurezza e servizio sanitario sociale, assicurazioni sociali.</li> </ol>



I.S. FALCONE- GALLARATE  
Ristorazione Sala – lefp classe 3^

<p style="text-align: center;">P R O F E S S I O N A L E</p>		<p>Nelle riunioni conclusive viene chiesto agli allievi di dotarsi di un quaderno agendo che serve come glossario dei termini di cucina utilizzati durante la giornata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In sala: <b>attività di allestimento:</b> lucidare piatti, posate e bicchieri, allestire la sala secondo schema dato e menu dato, sistemare panadore e altre preparazioni preliminari tipiche. <b>Attività di servizio:</b> servizio all'italiana e gueridon (porzionamento carni bianche e rosse, filettatura pesci di diversa taglia, servizio delle minestre) con menu a scelta e degustazione, utilizzo della carte, del menu degustazione e della commanda, la figura del maitre, miscita dell'acqua, stappatura del vino e mescita, carrello dei vini e wine pack, la figura del sommelier, rimpiazzo posate, carrello dei dessert e dei formaggi, il lavoro in coppia chef commis,</li> <li>• attività di plonge. <b>Attività di riassetto:</b> sbarazzare, ripulire, riordinare l'attrezzatura.</li> <li>• Al bar: in affiancamento a docente preposto, fare i carichi, tenere pulito, preparare la mise en place per la caffetteria, gestire la caffetteria, gestire la cassa, fare commissioni, operare nella dispenseria, servire le bevande al bar (bicchieri, grammature). Operazioni di chiusura.</li> <li>• Tutte le attività di cui sopra sono svolte in presenza del docente che esplicita le procedure con operazioni di briefing e debriefing. In queste riunioni si procede con :             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spiegazione del menu e tecniche di servizio</li> <li>- Chi fa che cosa</li> <li>- What if</li> <li>- Approfondimenti su menu e qualsiasi attività/novità che lo meriti.</li> </ul> </li> </ul> <p>Nelle riunioni conclusive viene chiesto agli allievi di dotarsi di un quaderno agendo che serve come glossario dei termini di cucini utilizzati durante la giornata.</p>	<p>. Abbinamento enogastronomico</p> <p>Liquoristica</p> <p>Distillati.</p> <p>Dispensa personale enogastronomica e liquoristica.</p>
--	--	--	---

I.S. FALCONE- GALLARATE  
Ristorazione Sala – lefp classe 3<sup>^</sup>

	<b>SCIENZA DEGLI ALI- MENTI</b>		<ol style="list-style-type: none"><li>1. Distinguere le abitudini alimentari nei diversi periodi storici</li><li>2. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi</li><li>3. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona</li><li>4. Utilizzare tabelle, leggere e interpretare grafici.</li><li>5. Applicare semplici procedure di calcolo aritmetico per risolvere esercizi di calcolo calorico.</li></ol>	Evoluzione delle abitudini alimentari e dei consumi nella storia dell'uomo. Valutazione del peso corporeo. Calcolo del fabbisogno energetico, ripartizione dei nutrienti, calcolo calorico e valutazione nutrizionale di un menu.
--	---	--	--	---

Per le macro competenze (in uscita) di ogni disciplina, si rimanda a quanto è indicato nell'indirizzo regionale (lefp). Nello specifico per le lingue straniere si rimanda al Quadro Comune Europeo di Riferimento (QCER 2001).