



PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO

AREA DI APPRENDIMENTO LINGUISTICA	
DISCIPLINA	TEDESCO
MONTE ORE COMPLESSIVO	72 ore
INDIRIZZO DI STUDIO	Tecnico dei servizi di sala e bar
CLASSE DI RIFERIMENTO	QUARTO ANNO
COMPETENZE:	
<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare i codici anche settoriali delle lingue inglese e tedesca per comprendere le diverse tradizioni culturali in una prospettiva interculturale e interagire nei diversi contesti di studio e di lavoro• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, di ricerca, sociali e professionali	

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• Identificare e utilizzare una gamma di strategie efficaci per comunicare con parlanti di culture diverse• Partecipare a conversazioni o discussioni, esprimendo e motivando il proprio punto di vista• Utilizzare il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla sfera professionale• Sostenere una conversazione su argomenti quotidiani e del proprio ambito professionale, anche attraverso canali digitali• Esprimere i propri bisogni e fare richieste relative alla vita quotidiana e al proprio ambito professionale	<ul style="list-style-type: none">• Strutture ed elementi fondamentali del sistema della lingua straniera• Fonologia, morfologia, sintassi, lessico• Microlingua tecnico-professionale specifica del settore di riferimento• Tematiche culturali e sociolinguistiche• Aspetti della cultura e identità del Paese straniero



- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Esprimere le proprie opinioni, il proprio accordo e disaccordo rispetto alle opinioni altrui• Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale ed argomenti di attualità oppure attinenti all'ambito professionale• Comprendere informazioni legate alla quotidianità su argomenti comuni relativi alla vita di tutti i giorni, al lavoro o agli interessi personali• Comprendere testi anche di natura ipertestuale e digitale• Orientarsi all'interno del testo letto e saper identificare informazioni esplicite ed implicite• Estrapolare dal contesto il significato di una parola sconosciuta e ricostruire il significato della frase• Individuare il registro linguistico adottato nel testo• Redigere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario• Descrivere in modo lineare e preciso situazioni quotidiane e relative all'ambito professionale• Raccontare esperienze passate descrivendo sentimenti e impressioni, sia dell'ambito personale che lavorativo• Raccontare i propri progetti e ambizioni future• Descrivere un avvenimento, un viaggio recente o immaginario• Redigere una lettera di presentazione e un curriculum vitae• Riconoscere e confrontare elementi culturali delle lingue di studio• Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali• Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali• Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per | <ul style="list-style-type: none">• Tecniche, lessico e strumenti per la comunicazione multimediale in ambito professionale• I social network ed i new media come strumenti di comunicazione professionale online |
|---|--|



esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)	
--	--

NUCLEI ESSENZIALI

- Abitudini alimentari dei paesi di lingua tedesca e italiana
- Abitudini alimentari personali
- Tipi di locale
- Servizio clienti (fraseologia)
- Menù
- Cocktail e preparazioni alla lampada di tendenza nazionali e internazionali
- Descrizione delle esperienze in azienda (tirocinio curricolare)
- Aggiornamento del curriculum vitae (formato europeo)
- Lettera di accompagnamento al CV
- Annunci di lavoro
- Colloquio di lavoro
- Descrizione delle principali competenze e qualità, mansioni e responsabilità di un tecnico di Sala - Bar