|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **UDA/MODULI** | **INSEGNAMENTI/ASSI COINVOLTI** | **COMPIITI DI REALTA’ E PRODOTTI** | **COMPETENZE** | **SAPERI ESSENZIALI** | **DURATA** |
| 1 | 1.1  **UDA DI ASSE**  **EATING AND DRINKING** | FRANCESE, INGLESE,  LABORATORIO DI SETTORE, SCIENZA DELL’ALIMENTAZIONE | Cartellone, power point | **Competenza Intermedia CG-5:**  L4. | **Conoscenze**  Le bevande calde. Le bevande fermentate.  Gli smoothies e i cocktails non alcolici.  I cocktails e gli aperitivi alcolici.  I liquori e i distillati.  **Abilità**  Proporre una bevanda  Presentare le caratteristiche delle differenti birre.  Presentare le caratteristiche dei liquori e il loro utilizzo. | Ottobre- Gennaio |
| **COMPETENZA IN USCITA :**  **CG-5 CG-1 CG-4**  Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.  Competenza chiave di cittadinanza trasversale:1-2-4-5-6 | | | | | | |

QUARTO ANNO

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **UDA/MODULI** | **INSEGNAMENTI/ASSI COINVOLTI** | **COMPIITI DI REALTA’ E PRODOTTI** | **COMPETENZE** | **SAPERI ESSENZIALI** | **DURATA** |
| 2 | 2.1  **UDA DI ASSE**  **LE VIE DEL GUSTO** | FRANCESE, INGLESE, LABORATORIO DI SETTORE, SCIENZA DELL’ALIMENTAZIONE | Cartellone, power point | **Competenza Intermedia CG-5**  **:**  L4.   |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | |  | | | **Conoscenze**  Il vino. La classificazione del vino.  Le caratteristiche del vino. La carta del vino.Il servizio del vino.Lo champagne e il suo servizio.Abbinamento cibo-vino  **Abilità**  Presentare i vini più prestigiosi.  Analizzare l’etichetta di un vino.  Presentare le caratteristiche di un vino.  Abbinare vino e cibo.  Presentare le caratteristiche dello Champagne. | **FEBBRAIO-MAGGIO** |
| **COMPETENZA IN USCITA**  **CG-4 CG-5 – CG-1**  Competenza chiave di cittadinanza trasversale: 1-2-4-5 -6 | | | | | | |