|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **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 bevandaPresentare 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 |