



# ATTIVITÀ BI-PLURILINGUE

## 2025-2028

NUMERO	REVISIONE	DATA
01	Allegato PTOF	9.01.2026

## ATTIVITA' DI SVILUPPO DELLA COMPETENZA MULTILINGUISTICA

La scuola è da sempre attenta a coltivare il plurilinguismo e l'integrazione culturale, nel rispetto della vocazione di accoglienza turistico-alberghiera che la contraddistingue. A tal scopo propone lo svolgimento di una parte delle attività disciplinari e pluridisciplinari veicolate in lingua francese e inglese da parte delle Discipline non Linguistiche (DNL) attraverso l'uso della metodologia CLIL (*Content and Language Integrated Learning*).

Nel piano di lavoro annuale delle DNL sono esplicitati, oltre a contenuti, metodologie, tempi e strumenti, gli argomenti e le UDA interdisciplinari svolti in lingua straniera. Le lezioni svolte in lingua non veicolare sono anche indicate sul registro Spaggiari da parte dei docenti di DNL con la denominazione di *Cours en Français* e *English Lesson*.

Nel curriculum scolastico è inoltre prevista l'erogazione di moduli di compresenza di lingua inglese durante i laboratori professionali enogastronomici di Sala bar e vendita e di Cucina, per un totale di due moduli orari per classe durante il primo biennio unitario (classi 1 e 2) e di un modulo per classe durante il biennio finale (classi 4 e 5), al fine di praticare la lingua in lezione simulata attraverso l'interazione in contesto professionale.

Fanno parte della veicolazione multilingue la presentazione di menu al tavolo, la presentazione di vini e abbinamenti in laboratorio di Sala bar oltre allo *storytelling* della preparazione di ricette e descrizione delle tecniche in laboratorio di Cucina.

Il progetto di immersione linguistica sperimentato ha visto l'estensione della presentazione dei menu al tavolo in lingua francese per ogni classe dalla prima alla quinta, attraverso un progetto dedicato dei docenti di lingua francese nel laboratorio di Sala bar e vendita.

Segue il riepilogo delle attività bi-plurilingue proposte dal collegio dei docenti.

## Primo biennio

Settore	Area storico – sociale e professionale (insegnamento in lingua francese)	Numero di moduli orari e di unità di apprendimento	Area scientifico e professionale (insegnamento in lingua inglese)	Numero di moduli orari e di unità di apprendimento
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	Storia Geografia Diritto ed economia Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina Laboratorio dei servizi enogastronomici - sala e vendita	Almeno 33 moduli annui Da 1 a 2 UdA	Scienze integrate Scienza degli alimenti Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina Laboratorio dei servizi enogastronomici - sala e vendita Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	Almeno 33 moduli annui Da 1 a 2 UdA

## Secondo biennio e quinto anno

Settore	Area storico – sociale e professionale (insegnamento in lingua francese)	Numero di moduli orari e di unità di apprendimento	Area scientifico e professionale (insegnamento in lingua inglese)	Numero di moduli orari e di unità di apprendimento
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	Storia Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina Laboratorio dei servizi enogastronomici - sala e vendita	Almeno 33 moduli annui Da 1 a 2 UdA	Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina Laboratorio dei servizi enogastronomici - sala e vendita	Almeno 99 moduli nel triennio Da 1 a 2 UdA all'anno

\_\_\_\_\_