



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA LOMBARDIA

I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI"

VIA LECCO 12 - 20900 MONZA (MB)

Tel. 039324627 - Fax. 039323397 - sito web: www.olivettimonza.edu.it - C.F.: 85007010151

PROGRAMMAZIONE DI LINGUA FRANCESE A.S. 2020/21

ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTO DI Lingue straniere	Materie	Asse*	Triennio
	Francese – Enogastr. Sala	Asse dei Linguaggi	

COORDINATORE	Prof.ssa Clemente Antonella
--------------	-----------------------------

1. OBIETTIVI EDUCATIVO - DIDATTICI TRASVERSALI

Stabilita l'acquisizione delle competenze di cittadinanza al termine del biennio dell'obbligo, sono individuati i seguenti obiettivi comuni che l'alunno deve consolidare nel corso del triennio.

Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale

- Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.
- Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.
- Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.
- Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.
- Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo.

Costruzione del sé

- Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.
- Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.
- Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.
- Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari.
- Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.
- Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.
- Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.
- Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.

2. OBIETTIVI COGNITIVO – FORMATIVI DISCIPLINARI

*Gli obiettivi sono declinati per singola classe del triennio, riferiti all'asse culturale di riferimento (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale) e articolati in Competenze, Abilità/Capacità, Conoscenze**. I singoli moduli sono allegati alla presente programmazione e costituiscono parte integrante delle programmazioni individuali disciplinari.*

3. CONTENUTI DISCIPLINARI MINIMI

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti minimi obbligatori per le singole classi (anche per il recupero):

Classe Terza	Classe Quarta
Conoscenza di funzioni comunicative attinenti al lavoro di barman/cameriere	Conoscenza di nozioni di carattere generale relative al mondo del lavoro nel campo della ristorazione
Adeguate conoscenza della microlingua necessaria al loro ambito lavorativo	Approfondimento del linguaggio e delle espressioni di base per operare nel settore della ristorazione
Comprendere semplici testi inerenti alla figura professionale	Comprensione ed esposizione di testi riguardanti le principali bevande.

Classe Quinta

Adeguate acquisizione degli aspetti socio – culturali inerenti alla ristorazione

Buona competenza linguistica per operare nel settore della ristorazione a diversi livelli

Comprensione ed esposizione di testi riguardanti i regimi alimentari ed i principi nutrizionali

4. CONTENUTI DISCIPLINARI INTERCLASSE

Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti da sviluppare e/o approfondire tra classi in parallelo:

Classi Terze	- Mise en place - Tipi di menu
Classi Quarte	- Presentazione enogastronomica di alcune regioni italiane - Vino
Classi Quinte	- Sicurezza alimentare e prevenzione

5. CONTENUTI RELATIVI A MODULI INTERDISCIPLINARI DI CLASSE

Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti da sviluppare e/o approfondire in moduli interdisciplinari di classe

Classi Terze	- Menu - Attrezzature
Classi Quarte	- Bevande alcoliche ed analcoliche
Classi Quinte	- Diete - HACCP

6. METODOLOGIE

x	Lezione frontale in presenza e DDI (Didattica Digitale Integrata) <i>(presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)</i>	x	Cooperative learning <i>(lavoro collettivo guidato o autonomo)</i>
x	Lezione interattiva <i>(discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)</i>		Problem solving <i>(definizione collettiva)</i>
x	Lezione multimediale <i>(utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)</i>		Attività di laboratorio <i>(esperienza individuale o di gruppo)</i>
x	Lezione / applicazione		Esercitazioni pratiche
x	Lettura e analisi diretta dei testi		Didattica DDI _____

7. MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

x	Libri di testo	X	Registratore		Cineforum
x	Altri libri		Lettore DVD		Mostre
x	schemi	X	Computer		Visite guidate
	Dettatura di appunti		Laboratorio di _____		Stage
x	Videoproiettore/LIM	x	Biblioteca		Altro _____

8. TIPOLOGIA DI VERIFICHE

TIPOLOGIA				1° periodo	2° periodo	NUMERO
	Analisi del testo	X	Test strutturato	2	2	Interrogazioni
	Saggio breve		Risoluzione di problemi			Simulazioni colloqui
	Articolo di giornale		Prova grafica / pratica	2	2	Prove scritte
	Tema - relazione	X	Interrogazione			Test (di varia tipologia)
x	Test a risposta aperta		Simulazione colloquio			Prove di laboratorio

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: locali e aree di un ristorante, ruoli e compiti del personale, luoghi della ristorazione, norme igieniche.	Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti il settore della ristorazione, utilizzando anche strategie compensative. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi, riguardanti il settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze personali.	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche del biennio. - o Echanges - Unità 9 - dialogue: c'est un régalé - les aliment et les boissons - les desserts - parler de nourriture - au restaurant le repas - les restaurants - grammaire: le partitif - le futur simple - le conditionnel présent de vouloir - Expression de temps "il y a / dans" - les pronom "où et dont" - le superlatif: absolu et relatif - les verbes voir et boire - culture: Balade gastronomique en France

*** MODULO N. 2	Materia	Asse*	Classe
	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	3 Sala

TITOLO: Accueil et Salle			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
primo quadrimestre	Lezione frontale DDI, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale.	LIM, libro di testo, laboratorio multimediale, fotocopie e materiale integrativo interattivo.	Verifiche in itinere/ sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: mise en place, lessico specifico della sala, accoglienza del cliente, riservare un tavolo. Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro, in particolare in relazione alla comunicazione con il cliente.	Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti il settore della ristorazione, utilizzando anche strategie compensative. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi, riguardanti il settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere il lessico della mise en place, proporre e prenotare un tavolo, gli utensili e l'arredo della sala.	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche del biennio. - o L'accueil: hôtellerie et restauration - o Le personnel: La brigade de restaurant, de cuisine, du bar. - o Les locaux du restaurant - o Le personnel de salle - o La tenue du personnel de salle - o Le matériel du restaurant - o Le matériel de la table - o La mise en place et l'organisation du travail en salle	

*** MODULO N. 3	Materia	Asse*	Classe
	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	3 Sala

TITOLO: Le Service et la Réserve			
PERIODO/DURATA primo quadrimestre	METODOLOGIA Lezione frontale, DDI, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionario.	STRUMENTI LIM, libro di testo, laboratorio multimediale, fotocopie e materiale integrativo interattivo.	VERIFICHE Verifiche in itinere/ sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: carta e menu, tipi di menu, tipi di servizio. Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro.	Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti il settore della ristorazione, utilizzando anche strategie compensative. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi, riguardanti il settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere le diverse tipologie di servizio in sala, la carta dei vini e di bevande, prendere una comanda. Saper comporre menu semplici.	Strutture morfosintattiche. - Les différents types de services: à l'assiette à la cloche à l'anglaise à la française au guéridon ou à la russe service plat sur table les buffet - Banquets et grands buffets - Dialogue: vous avez réservé? - prendre une réservation - saluer et souhaiter le bienvenue - proposer un plat, s'excuser - grammaire: L'hypothèse réelle et irréelle	

*** MODULO N. 4	Materia	Asse*	Classe
	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	3 Sala

TITOLO: Carte ou menu?			
PERIODO/DURATA secondo quadrimestre	METODOLOGIA Lezione frontale, DDI, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionario.	STRUMENTI LIM, libro di testo, laboratorio multimediale, fotocopie e materiale integrativo e interattivo.	VERIFICHE Verifiche in itinere/ sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	

Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: lessico specifico dell'enologia, servizio dei vini, figura del sommelier, degustazione di un vino, abbinamenti vino-piatto.	Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti il settore della ristorazione, utilizzando anche strategie compensative. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi, riguardanti il settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti inerenti al servizio dei vini, la figura del sommelier. Saper presentare e definire un vino in modo semplice.	Strutture morfosintattiche. - Menu ou carte - Comprendre une carte ou un menu - Les différents types de menus - Conception de la carte - Les types de cartes - Dialogue: Avez-vous choisi - Prendre une commande: vous avez choisi? - présenter la carte et les plats - commander, prendre une commande - demandar et proposer de l'aide - Proposer un plat - Les différents types de service - Les règles à respecter lors du service
---	---	--

*** MODULO N. 5	Materia	Asse*	Classe
	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	3 Sala

TITOLO: Dossier			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
secondo quadrimestre	Lezione frontale, DDI, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale.	LIM, libro di testo, laboratorio multimediale, fotocopie e materiale integrativo e interattivo.	Verifiche in itinere/ sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: figura professionale del barman, classificazione delle bevande.	Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti il settore della ristorazione, utilizzando anche strategie compensative. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi, riguardanti il settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere, distinguere e classificare i diversi tipi di bevande, gli utensili e le mansioni del barman.	Strutture morfosintattiche. - La France métropolitaine - Paris ville lumière - Spécialités gastronomique de la France métropolitaine - Tradition et fêtes françaises	

ENOGASTRONOMIA – OPZIONE SALA E VENDITA

CLASSE QUARTA

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N. __7__

*** MODULO N. 1	Materia	Asse*	Classe
	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	4 Sala

TITOLO: LES VINS

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
1 quadrimestre	Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale, DDI	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	Verifiche in itinere/sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: locali e aree di un ristorante, ruoli e compiti del personale, luoghi della ristorazione, tipi di ristorazione.		Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi, relativamente alla struttura ristorativa, le varie forme di ristorazione e le strategie per promuovere un'impresa di ristorazione.	Strutture morfosintattiche. petite histoire du vin les régions viticoles françaises la classification des vins les phases de la vinification vins et mets ? les phases de la dégustation le champagne

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 2	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	4 SALA

TITOLO: LE VIN EN France ET EN ITALIE			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
1 quadrimestre	Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale, DDI	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	Verifiche in itinere/ sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro, in relazione alle diverse tipologie di servizio; utilizzare strategie di vendita. Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: alimenti e scelta dei fornitori; stoccaggio degli alimenti.		Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi, relativamente alle strategie commerciali per la scelta dei fornitori e la conservazione degli alimenti.	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. ○ Bourgogne, Champagne, zone bordelaise et Alsace ○ Les appellations des vins ○ Le champagne et la méthode champenoise ○ Régions viticoles italiennes : Toscana et Piemonte ○ Le sommelier et savoir présenter le vin au client (lire l'étiquette) ○ conseiller sur le choix du vin ○ demander et proposer l'addition ○ effectuer le paiement ○ accompagner le départ du client

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 3	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	4

TITOLO: LES BARS ET LES BOISSONS			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
1 Quadrimestre	Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale, DDI	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	Verifiche in itinere/ sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro, in relazione alle diverse tipologie di servizio; utilizzare strategie di vendita. Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: organizzazione di un banchetto/buffet/buffet dei dolci.	Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi, relativamente alle varie formule di banchetto/buffet secondo le esigenze della clientela e all'organizzazione di un catering.	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. les types de bars le matériel du barman les boissons chaudes et froides les bières Alsace : La route des vins et la route de la bière Les bières trappistes le cidre

*** MODULO N. 4	Materia	Asse*	Classe
	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	4 Sala

TITOLO:			
PERIODO/DURATA 2 quadrimestre	METODOLOGIA Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale, DDI	STRUMENTI LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	VERIFICHE Verifiche in itinere/ sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente. Utilizzare in modo appropriato il lessico specifico dell'enologia, in relazione alle diverse tipologie di vino, birre e formaggi.	Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Analizzare prodotti culturali della lingua francese, confrontandoli e mettendoli in relazione con la propria cultura e altri prodotti culturali delle altre lingue/culture studiate. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi. Saper associare un vino alla regione francese produttrice; saper presentare un vino. Saper descrivere il processo di vinificazione. Saper valorizzare il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico enogastronomiche del territorio in cui si opera.	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. L'eau-de-vie et les liqueurs: -Le Cognac et l'Armagnac -Le Calvados -Les liqueurs : Grand Marnier et Cointreau les cocktails décrire un cocktail dialogue pour s'excuser et accepter des excuses trouver une solution à un problème	

*** MODULO N. 5	Materia	Asse*	Classe
	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	4 SALA

TITOLO: Dossier			
PERIODO/DURATA 2 quadrimestre	METODOLOGIA Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale, DDI	STRUMENTI LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	VERIFICHE Verifiche in itinere/ sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente. Utilizzare in modo appropriato il lessico specifico in relazione alla gastronomia francese.	Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Analizzare prodotti culturali della lingua francese, confrontandoli e mettendoli in relazione con la propria cultura e altri prodotti culturali delle altre lingue/culture studiate. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi. Saper parlare della gastronomia francese dal punto di vista storico.	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. les fromages français PACA Bretagne la France d'outre-mer Les spécialités gastronomiques de la France métropolitaine (ripasso) Les spécialités gastronomiques des DROM-COM Les spécialités gastronomiques italiennes	

*** MODULO N. 6	Materia	Asse*	Classe
	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	4 sala

TITOLO: le Curriculum Vitae			
PERIODO/DURATA 2 quadrimestre	METODOLOGIA Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale, DDI	STRUMENTI LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	VERIFICHE Verifiche in itinere/ sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente. Utilizzare in modo appropriato il lessico specifico della gastronomia francese e locale.	Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi, relativamente alle tradizioni culinarie francesi e operare confronti con la gastronomia italiana, in particolari con i prodotti e i piatti tipici locali. Saper descrivere un itinerario enogastronomico.	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. Le curriculum vitae (CV) et lettres ou mail de motivation Entretien d'embauche	

ENOGASTRONOMIA – OPZIONE SALA E VENDITA

CLASSE QUINTA

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N. 7

*** MODULO N. 1	Materia	Asse*	Classe
	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	5 Sala

TITOLO: Régimes et nutrition			
PERIODO/DURATA I Quadrimestre	METODOLOGIA Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale, DDI	STRUMENTI LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	VERIFICHE Verifiche in itinere/sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente. Utilizzare in modo appropriato il lessico specifico relativo ai vari prodotti Bio e di qualità. Lo spreco alimentare e prodotti a Km 0	Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi. Saper presentare un prodotto di qualità e le nuove tendenze alimentari rispettando l'ambiente.	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. les groupes alimentaires la Pyramide alimentaire Les aliments biologiques Les OGM le régime Méditerranéen Locavorisme Gaspillage alimentaire Slow Food	

*** MODULO N. 2	Materia	Asse*	Classe
	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	5 Sala

TITOLO: Régime et nutrition			
PERIODO/DURATA I Quadrimestre	METODOLOGIA Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale, DDI	STRUMENTI LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	VERIFICHE Verifiche in itinere/sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	

Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente. Utilizzare in modo appropriato il lessico specifico relativo ai vari ai prodotti di qualità e cucina del territorio	Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi. Saper presentare un prodotto e il territorio in cui si opera	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. allergies et intolérances les régimes alimentaires pour des coeliaques les menus religieux l'alimentation du sportif les troubles du comportement alimentaire les régimes alternatifs : végétariens et vegan
--	---	--

*** MODULO N. 3	Materia	Asse*	Classe
	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	5 Sala

TITOLO: LA Sécurité et Hygiène			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
1 quadrimestre	Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale.	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	Verifiche in itinere/ sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro, in particolare in relazione alla comunicazione con il cliente. Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: menu religiosi e speciali, le diete e allergie e intolleranze		Analizzare prodotti culturali della lingua francese, confrontandoli e mettendoli in relazione con altri prodotti culturali delle altre lingue/culture studiate. Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi, relativamente ai menu religiosi e speciali, diete e allergie e intolleranze causa-effetto e rischi	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. promouvoir son entreprise les types de restauration commerciales et collectives marketing

*** MODULO N. 4	Materia	Asse*	Classe
	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	5 Sala

TITOLO: La restauration et sa promotion			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
2 quadrimestre	Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale, DDI	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	Verifiche in itinere e/ sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze

Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro, in particolare in relazione alla comunicazione con il cliente. Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: diete alternative e allergie e intolleranze	Analizzare prodotti culturali della lingua francese, confrontandoli e mettendoli in relazione con altri prodotti culturali delle altre lingue/culture studiate. Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi, relativamente alle diete alternative, allergie e intolleranze causa-effetto e rischi	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. L'Hygiène L'hygiène du personnel, des locaux et de l'équipement les infections et les intoxications alimentaires les risques et les mesures contre la contamination le système HACCP et ses principes
---	--	--

*** MODULO N. 5	Materia	Asse*	Classe
	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	5 Sala

TITOLO: Dossier Et Civilisation			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
2 quadrimestre	Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale,DDI	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	Verifiche in itinere/sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente. Utilizzare in modo appropriato il lessico specifico in relazione alla sicurezza alimentare e all'alimentazione biologica.		Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi, relativamente alle normative in materia di sicurezza alimentare, operare relazioni causa-effetto in relazione ai rischi e alle intossicazioni alimentari, delineare vantaggi/svantaggi dell'alimentazione biologica e dei prodotti OGM.	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. les institutions françaises les institutions italiennes et les différences les institutions européennes la Lombardie et ses produits les labels de qualité (AOC AOP IGP Label Rouge STG)

*** MODULO N.6	Materia	Asse*	Classe
	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	5 Sala

TITOLO: HISTOIRE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
2 quadrimestre	Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale,DDI	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	Verifiche in itinere/sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze

Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente. Utilizzare in modo appropriato il lessico specifico relativo	Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi.	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. - o La Cuisine du XIXème siècle - o La Nouvelle Cuisine - o Nouvelles tendances : la cuisine moléculaire et la cuisine fusion. - o Les types de bar - o Le flair bartending
--	---	---

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 7	Lingua Francese	ASSE DEI LINGUAGGI	5 Sala

TITOLO: VERS LE MONDE DU TRAVAIL			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
2 quadrimestre	Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale,DDI	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	Verifiche in itinere/sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
- Produrre testi scritti/orali chiari e coerenti riguardanti esperienze e situazioni relative al settore della ristorazione. - Compilare moduli in lingua straniera, in modo corretto, esauriente e completo. -Comprendere le idee principali in testi scritti/orali	- Saper compilare un curriculum vitae - Saper redigere una lettera di presentazione - Preparare un colloquio di lavoro	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. - o Le curriculum vitae: le modèle européen - o La lettre de motivation - o L'entretien d'embauche	

ENOGASTRONOMIA - CUCINA

PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTO DI Lingue straniere	Materie	Asse*	Triennio
	Francese – Enogastr. Cucina	Asse dei Linguaggi	

COORDINATORE	Prof.ssa Clemente Antonella
---------------------	-----------------------------

11. OBIETTIVI EDUCATIVO - DIDATTICI TRASVERSALI

Stabilita l'acquisizione delle competenze di cittadinanza al termine del biennio dell'obbligo, sono individuati i seguenti obiettivi comuni che l'alunno deve consolidare nel corso del triennio.

Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale

- f. Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.
- g. Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.
- h. Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.
- i. Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.
- j. Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo.

Costruzione del sé

- i. Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.
- j. Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.
- k. Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.
- l. Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari.
- m. Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.
- n. Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.
- o. Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.
- p. Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.

12. OBIETTIVI COGNITIVO – FORMATIVI DISCIPLINARI

*Gli obiettivi sono declinati per singola classe del triennio, riferiti all'asse culturale di riferimento (dei linguaggi, matematico, scientifico–tecnologico, storico–sociale) e articolati in Competenze, Abilità/Capacità, Conoscenze**. I singoli moduli sono allegati alla presente programmazione e costituiscono parte integrante delle programmazioni individuali disciplinari.*

13. CONTENUTI DISCIPLINARI MINIMI

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti minimi obbligatori per le singole classi (anche per il recupero):

Classe Terza	Classe Quarta
Capacità di orientarsi nella presentazione di menù e ricette	Conoscenza di nozioni di carattere generale relative al mondo del lavoro nel campo della ristorazione
Adeguate conoscenza della microlingua necessaria nel loro ambito lavorativo	Approfondimento del linguaggio e delle espressioni di base per operare nel settore della ristorazione
Comprendere semplici testi inerenti alla figura professionale	Comprensione di testi riguardanti la scienza dell'alimentazione e i fattori nutrizionali

Classe Quinta

Adeguate acquisizione degli aspetti socio – culturali inerenti alla ristorazione

Buona competenza linguistica per operare nel settore della ristorazione a diversi livelli

Comprensione di una richiesta di lavoro e redazione di una domanda di candidatura con compilazione di un C.V. europeo

14. CONTENUTI DISCIPLINARI INTERCLASSE

Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti da sviluppare e/o approfondire tra classi in parallelo:

Classi Terze	- Ricette locali e della Francia metropolitana
Classi Quarte	- Presentazione enogastronomica di alcune regioni italiane e dei Dipartimenti e Collettività d'Oltre Mare
Classi Quinte	- Sicurezza alimentare e prevenzione

15. CONTENUTI RELATIVI A MODULI INTERDISCIPLINARI DI CLASSE

Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti da sviluppare e/o approfondire in moduli interdisciplinari di classe

Classi Terze	- Ricette - Menu - Attrezzature e utensili - La brigata di cucina - La tenuta del cuoco - La sicurezza in cucina - Definizione di " Hotellerie" - I locali del ristorante - Impiantazione di una cucina professionale - Le varie preparazioni e ingredienti di base della cucina - Tradizioni e feste francesi - La Francia metropolitana e le sue specialità gastronomiche
Classi Quarte	- Alimenti - Metodi di cottura e di conservazione - I fornitori - La tendenza iper locale - Lo stoccaggio degli alimenti - La Francia d'Oltre Mare e sue specialità gastronomiche - Specialità gastronomiche italiane - I formaggi francesi - La Provenza e la Costa azzurra - La Bretagna - Le tecniche culinarie e di conservazione
Classi Quinte	- Alimenti BIO/ OGM/Locavorismo - Lo spreco alimentare - Sicurezza alimentare / HACCP - Slow food - Piramide alimentare - Diete / menù e regime alimentare - Nuove tendenze alimentari (fusion, nouvelle cuisine, etc.) - Allergie e intolleranze alimentari - Promuovere la propria struttura alberghiera - Malattie legate all'alimentazione - Verso il mondo del lavoro

16. METODOLOGIE

x	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)	x	Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)
x	Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)		Problem solving (definizione collettiva)
x	Lezione multimediale (utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)		Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)
x	Lezione / applicazione		Esercitazioni pratiche
x	Lettura e analisi diretta dei testi	x	Altro: DDI (DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA)

17. MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

x	Libri di testo		Registratore		Cineforum
x	Altri libri		Lettore DVD		Mostre
x	schemi	x	Computer		Visite guidate
x	Dettatura di appunti		Laboratorio		Stage
x	Videoproiettore/LIM		Biblioteca		Altro _____

18. TIPOLOGIA DI VERIFICHE

TIPOLOGIA			1°periodo	2°periodo	NUMERO
	Analisi del testo	Test strutturato	2	2	Interrogazioni
	Saggio breve	Risoluzione di problemi			Simulazioni colloqui
	Articolo di giornale	Prova grafica / pratica	2	2	Prove scritte

	-jeux de rôle - lettura globale e analitica, - traduzione veloce L'approccio metodologico sarà di tipo comunicativo. Metodo induttivo per le strutture morfosintattiche.	autentici, consultazione di siti internet in lingua francese.	classe, correzione dei compiti a casa) sia in modo formale (verifiche scritte e orali). Si farà ricorso a test oggettivi per il controllo di competenze di tipo strettamente linguistico. Tuttavia, in sintonia con gli obiettivi fissati e la metodologia applicata, le prove di controllo saranno anche soggettive.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
- Interagire in brevi conversazioni su ambiti familiari e settoriali - Produrre testi orali e scritti brevi, semplici e coerenti - Leggere e comprendere le idee principali di brevi testi, sia scritti che orali relativamente complessi, riguardanti argomenti del settore d'indirizzo e saperli esporre con sufficiente chiarezza e pertinenza -Valorizzare e promuovere le tradizioni francesi	- Saper presentare il personale di cucina e la divisa - Elementi di base della sicurezza in cucina	- L'Hotellerie - Le personnel et la brigade de cuisine - Les locaux du restaurant - La tenue du cuisinier professionnel - La sécurité en cuisine	

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 2	FRANCESE	ASSE DEI LINGUAGGI	3°cucina

TITOLO: LES EQUIPEMENTS DE CUISINE			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
1° e 2° Quadrimestre	Si utilizzeranno le seguenti tecniche: -DDI (Didattica digitale integrata) - lezioni frontali - lavori a coppia o di gruppo, - jeux de rôle - lettura globale e analitica, - traduzione veloce - riassunti - <i>exposé</i> L'approccio metodologico sarà di tipo comunicativo. Lo sviluppo delle strutture morfosintattiche della lingua avverrà in modo induttivo.	Libro di testo, appunti, dispense,CD, LIM, materiale integrativo fornito dall'insegnante, documenti autentici.	La verifica delle abilità raggiunte dagli studenti sarà attuata sia in modo informale (conversazione in classe, correzione dei compiti a casa) sia in modo formale (verifiche scritte e orali). Si farà ricorso a test oggettivi per il controllo di competenze di tipo strettamente linguistico. Tuttavia, in sintonia con gli obiettivi fissati e la metodologia applicata, le prove di controllo saranno anche soggettive.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
- Interagire in brevi conversazioni su ambiti familiari e settoriali - Produrre testi orali e scritti brevi, semplici e coerenti - Distinguere le attitudini professionali nel luogo di lavoro - Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. -Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche per ottimizzare la qualità del servizio.	-Presentare il materiale necessario per la preparazione dei piatti - Conoscere le principali procedure delle diverse fasi operative	- L'implantation d'une cuisine traditionnelle -Les appareils de préparation des aliments -Le matériel, les ustensiles, l'équipement - Les appareils de cuisson et la batterie de cuisine	

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 3	FRANCESE	ASSE DEI LINGUAGGI	3°cucina

TITOLO: LES PREPARATIONS CULINAIRES			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
2° Quadrimestre	Si utilizzeranno le seguenti tecniche: -DDI (Didattica Digitale Integrata) - lezioni frontali - lavori a coppia o di gruppo, - jeux de rôle - lettura globale e analitica, - traduzione veloce - riassunti - <i>exposé</i> L'approccio metodologico sarà di tipo comunicativo. Lo sviluppo delle strutture morfosintattiche della lingua avverrà in modo induttivo.	Libro di testo, appunti, dispense,CD, LIM, materiale integrativo fornito dall'insegnante, documenti autentici.	La verifica delle abilità raggiunte dagli studenti sarà attuata sia in modo informale (conversazione in classe, correzione dei compiti a casa) sia in modo formale (verifiche scritte e orali). Si farà ricorso a test oggettivi per il controllo di competenze di tipo strettamente linguistico. Tuttavia, in sintonia con gli obiettivi fissati e la metodologia applicata, le prove di controllo saranno anche soggettive.
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
- Interagire in brevi conversazioni su ambiti familiari e settoriali - Utilizzare gli alimenti per realizzare delle ricette - Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali -Produrre brevi testi orali e scritti, coerenti, con correttezza grammaticale e proprietà lessicale -Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche - Valorizzare e promuovere le tradizioni francesi		- Completare semplici ricette - Saper redigere una ricetta elencando le varie fasi - Presentare una ricetta variando gli ingredienti - Saper esporre la ricetta di alcuni piatti tipici della tradizione francese, elencando gli ingredienti e le varie fasi di preparazione - Presentare le fasi di elaborazione di un dolce e gli utensili necessari per la sua realizzazione	- Comment écrire et réaliser une recette - Les légumineuses, les céréales, les condiments, les aromates et les épices, les légumes et les fruits, la viande et le poisson, la volaille, les oeufs, les corps gras - Quelques recettes: la quiche lorraine, la ratatouille niçoise, , le boeuf bourguignon - Quelques recettes : La tarte Tatin, la Madeleine, la Bûche de Noël, la Bûche de Noël à la mousse de fraises, le clafoutis

ENOGASTRONOMIA – CUCINA

CLASSE QUARTA

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N. 4_

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 1	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	4 CUCINA

TITOLO: TECHNIQUES CULINAIRES ET DE CONSERVATION			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
1° Quadrimestre	Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale,	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	Verifiche in itinere/sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.

	DDI (Didattica Digitale Integrata)	
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: locali e aree di un ristorante, ruoli e compiti del personale, luoghi della ristorazione, tipi di ristorazione.	Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi, relativamente alla struttura ristorativa, le varie forme di ristorazione e le strategie per promuovere un'impresa di ristorazione.	- La cuisson à l'eau - Les techniques de cuisson au corps gras - La cuisson à la chaleur - Les fonds, les fumets et les sauces - Les méthodes physiques de conservations - Les méthodes chimiques de conservation - Les méthodes physico-chimiques et biologiques

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N.2	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	4 CUCINA

TITOLO: PRODUITS ALIMENTAIRES ET FOURNISSEURS			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
1° Quadrimestre	Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale, DDI (Didattica Digitale Integrata)	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	Verifiche in itinere/ sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro, in relazione alle diverse tipologie di servizio; utilizzare strategie di vendita. Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: alimenti e scelta dei fornitori; stoccaggio degli alimenti.	Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi, relativamente alle strategie commerciali per la scelta dei fornitori e la conservazione degli alimenti.	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. - o Les types de fournisseurs - o Les restaurants-potagers - o Le stockage et conservation des aliments	

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N.3	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	4 CUCINA

TITOLO: VIN, CHAMPAGNE, BIERE			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
2° Quadrimestre	Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale, DDI (Didattica Digitale Integrata)	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	Verifiche in itinere/ sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	

Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente. Utilizzare in modo appropriato il lessico specifico dell'enologia, in relazione alle diverse tipologie di vino, birre	Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Analizzare prodotti culturali della lingua francese, confrontandoli e mettendoli in relazione con la propria cultura e altri prodotti culturali delle altre lingue/culture studiate. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi. Saper associare un vino alla regione francese produttrice; saper presentare un vino. Saper descrivere il processo di vinificazione. Saper valorizzare il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico enogastronomiche del territorio in cui si opera.	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. - le vin : histoire du vin, la dégustation - Régions viticoles françaises : Bourgogne, zone bordelaise, Champagne et Alsace - Les appellations des vins - Le champagne et la méthode champenoise - Régions viticoles italiennes : Toscana et Piemonte - La bière
---	---	---

*** MODULO N. 4	Materia	Asse*	Classe
	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	4 CUCINA

TITOLO: LA GÉOGRAPHIE CULINAIRE			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
2° Quadrimestre	Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale, DDI (Didattica Digitale Integrata)	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	Verifiche in itinere/ sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente. Utilizzare in modo appropriato il lessico specifico della gastronomia francese e DROM-COM	Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi, relativamente alle tradizioni culinarie francesi e operare confronti con la gastronomia italiana, in particolari con i prodotti e i piatti tipici locali. Saper descrivere un itinerario enogastronomico.	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. Les spécialités gastronomiques de la France métropolitaine Les spécialités gastronomiques des DROM-COM	

ENOGASTRONOMIA – CUCINA

CLASSE QUINTA

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N. 7

*** MODULO N. 1	Materia	Asse*	Classe
	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	5 CUCINA

TITOLO: ALIMENTS BIO – OGM – LOCAVORISME			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
I quadrimestre	Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale,		Verifiche in itinere/sommative scritte e orali, prove strutturate e

MOD DIP2_Programmazione di Dipartimento_Triennio

	ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale.	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente. Utilizzare in modo appropriato il lessico specifico relativo ai vari prodotti Bio e di qualità e cucina del territorio		Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi. Saper presentare un prodotto e il territorio in cui si opera. Delineare vantaggi/svantaggi dell'alimentazione biologica e dei prodotti OGM. Saper discutere a riguardo dello spreco alimentare e dei modi per evitarlo.	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. ○ Les aliments biologiques ○ Les OGM (unité 8 – sublime) ○ Comment reconnaître un produit bio ○ Les signes officiels de l'origine et de la qualité ○ Locavorisme ○ Gaspillage alimentaire ○ Slow Food

*** MODULO N.2	Materia	Asse*	Classe
	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	5 CUCINA

TITOLO: LES MENUS ET LES RÉGIMES ALIMENTAIRES			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
I quadrimestre	Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale.	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	Verifiche in itinere e/ sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro, in particolare in relazione alla comunicazione con il cliente. Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: menu religiosi e speciali, le diete e allergie e intolleranze		Analizzare prodotti culturali della lingua francese, confrontandoli e mettendoli in relazione con altri prodotti culturali delle altre lingue/culture studiate. Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi, relativamente ai menu religiosi e speciali, diete e allergie e intolleranze causa-effetto e rischi	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. ○ Les menus religieux ○ Les menus spéciaux ○ Le menu végétarien et végan ○ La pyramide alimentaire ○ Le régime méditerranéen (Unité 8- Sublime) ○ Le régime sportif et coeliaque ○ Les allergies et intolérances

*** MODULO N. 3	Materia	Asse*	Classe
	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	5 CUCINA

TITOLO: SÉCURITÉ ET ALIMENTATION			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
I quadrimestre	Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale.	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	Verifiche in itinere/sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente. Utilizzare in modo appropriato il lessico specifico in relazione alla sicurezza alimentare	Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi, relativamente alle normative in materia di sicurezza alimentare, operare relazioni causa-effetto in relazione ai rischi e alle intossicazioni alimentari.	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. - o La méthode HACCP et ses principes - o L'hygiène du personnel, des locaux et de l'équipement - o Alimentation et maladies - o Les troubles du comportement alimentaire - o La contamination des aliments et les intoxications alimentaires - o La conservation des aliments

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 4	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	5 CUCINA

TITOLO: HISTOIRE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE			
PERIODO/DURATA Il quadrimestre	METODOLOGIA Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale.	STRUMENTI LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	VERIFICHE Verifiche in itinere/sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente. Utilizzare in modo appropriato il lessico specifico relativo	Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi.	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. - o La Cuisine du XIXème siècle - o La Nouvelle Cuisine - o Nouvelles tendances : la cuisine fusion, food track, street food.	

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N.5	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	5 CUCINA

TITOLO: La restauration commerciale
--

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Il quadrimestre	Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale.	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	Verifiche in itinere e/ sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro, in particolare in relazione alla comunicazione con il cliente. Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: menu religiosi e speciali, le diete e allergie e intolleranze		Analizzare prodotti culturali della lingua francese, confrontandoli e mettendoli in relazione con altri prodotti culturali delle altre lingue/culture studiate. Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi, relativamente ai menu religiosi e speciali, diete e allergie e intolleranze causa-effetto e rischi	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. (sublime – Unité2) • La restauration commerciale • La restauration collective à caractère social • Les enseignes franchisées • Le traiteur • Les guides gastronomiques • Promouvoir son entreprise (Sublime – p. 16)

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 6	Lingua Francese	ASSE DEI LINGUAGGI	5 CUCINA

TITOLO: VERS LE MONDE DU TRAVAIL			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Il quadrimestre	Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale.	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	Verifiche in itinere/sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
- Produrre testi scritti/orali chiari e coerenti riguardanti esperienze e situazioni relative al settore della ristorazione. - Compilare moduli in lingua straniera, in modo corretto, esauriente e completo. -Comprendere le idee principali in testi scritti/orali		- Saper compilare un curriculum vitae - Saper redigere una lettera di presentazione - Preparare un colloquio di lavoro	○ Le curriculum vitae: le modèle européen ○ La lettre de motivation ○ L’entretien d’embauche ○ les institutions françaises et européennes

**ENOGASTRONOMIA
PRODOTTI DOLCIARI**

PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTO DI Lingue Straniere	Materie	Asse*	Triennio P.D.
	Lingua francese	Asse dei Linguaggi	

COORDINATRICE	Prof.ssa Clemente Antonietta
----------------------	------------------------------

1. OBIETTIVI EDUCATIVO - DIDATTICI TRASVERSALI

Stabilita l'acquisizione delle competenze di cittadinanza al termine del biennio dell'obbligo, sono individuati i seguenti obiettivi comuni che l'alunno deve consolidare nel corso del triennio.

Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale

- a. Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.
- b. Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.
- c. Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.
- d. Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.
- e. Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo.

Costruzione del sé

- a. Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.
- b. Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.
- c. Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.
- d. Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari.
- e. Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.
- f. Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.
- g. Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.
- h. Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.

1. OBIETTIVI COGNITIVO - FORMATIVI DISCIPLINARI

*Gli obiettivi sono declinati per singola classe del triennio, riferiti all'asse culturale di riferimento (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale) e articolati in Competenze, Abilità/Capacità, Conoscenze**. I singoli moduli sono allegati alla presente programmazione e costituiscono parte integrante delle programmazioni individuali disciplinari.*

1. CONTENUTI DISCIPLINARI MINIMI

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti <u>minimi</u> obbligatori per le singole classi (anche per il <u>recupero</u>):	
Classe Terza	Classe Quarta
1---Capacità di orientarsi nella presentazione di ricette a) procedimenti nella stesura di ricette b) redazione di alcune tipiche ricette italiane ma soprattutto di quelle del paese della lingua straniera studiata c) semplici simulazioni di situazioni professionali reali. 2---Adeguate conoscenza della microlingua necessaria nel loro ambito lavorativo a) la brigata di cucina, attrezzature ed oggetti per la pasticceria b) lessico relativo agli alimenti idonei alla preparazione di desserts c) metodi di cottura 3)---Comprensione di semplici testi inerenti alla figura professionale a) comprendere espressioni sia di uso quotidiano sia professionale b) lettura e comprensione di testi relativi ad usi e costumi di tradizioni inglesi del settore dolciario. 4)---Strutture morfosintattiche a) utilizzo corretto delle strutture di base apprese e consolidate nel primo biennio; uso delle parti del discorso e uso dei principali tempi verbali.	1---Conoscenza di nozioni di carattere generale relative al mondo del lavoro nel campo della produzione dolciaria a) analisi delle figure professionali nell'ambito della ristorazione b) conoscenza della suddivisione dei pasti e delle portate nei paesi in cui si parla inglese. c) conoscenza dei diversi luoghi adibiti alla ristorazione 2---Approfondimento del linguaggio e delle espressioni di base per operare nel settore della ristorazione a) consolidamento della microlingua di settore b) lettura e stesura di ricette relative soprattutto al paese della lingua studiata c) tendenze ed evoluzioni del catering e della pasticceria industriale d) comprensione di semplici testi riferiti al settore d'indirizzo riguardanti anche la storia della pasticceria e di alcuni chefs e pastry chef importanti del settore alberghiero 3)---Conoscenza di alcune ricette dolciarie straniere Saper individuare le ricette e la loro storia nel percorso dei paesi in cui si parla la lingua inglese.
Classe Quinta	
1)---Adeguate acquisizione degli aspetti socio-culturali inerenti alla ristorazione a) la pasticceria e le sue preparazioni attraverso la storia b) festività e desserts del paese di cui si studia la lingua c) diete ed abitudini alimentari d) H.A.C.C.P. sicurezza alimentare 2--- Buona competenza linguistica per operare nel settore dolciario a) padronanza lessicale e strutturale del linguaggio inerente al catering e alla produzione dolciaria b) abbinamento vino/desserts c) capacità di presentare tipiche ricette inglesi ed americane d) Comprensione di testi di varie tipologie e contenuti relativi a: cibo, turismo gastronomico relativo soprattutto alla pasticceria e) argomenti di carattere socio-culturale f) Curriculum Vitae	

1. CONTENUTI DISCIPLINARI INTERCLASSE

Il Dipartimento stabilisce i seguenti **argomenti** da sviluppare e/o approfondire tra classi in **parallelo**:

Classi Terze	1)---Strutture morfosintattiche previste per il terzo anno. 2)---Redazione di alcune tipiche ricette soprattutto del paese di cui si studia la lingua 3)---Struttura ed organizzazione relative alla cucina e degli strumenti utilizzati in essa. 4)---Alcune informazioni sui pasti consumati nei paesi di cui si studia la lingua
--------------	---

Classi Quarte	1)---Revisione ed approfondimento delle strutture morfosintattiche affrontate negli anni precedenti. 2)---Comprensione ed elaborazione (traduzione-domande/risposte, brevi riassunti ed esposizione) di semplici testi di settore.
Classi Quinte	1)---Comprensione, elaborazione (traduzione-domande/risposte, schemi riassuntivi con relativa esposizione) e capacità di collegamenti tra diversi argomenti. 2)---Salute e benessere 3)---Le diete

1. CONTENUTI RELATIVI A MODULI INTERDISCIPLINARI DI CLASSE

*Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti da sviluppare e/o approfondire in moduli **interdisciplinari di classe***

Classi Terze	Utilizzo adeguato delle strutture grammaticali Conoscenza del posto di lavoro Ricette Microlingua Metodi di cottura
Classi Quarte	Utilizzo adeguato delle strutture grammaticali Ricette Redazione di un menu
Classi Quinte	Utilizzo adeguato delle strutture grammaticali Salute e benessere Diete Saper leggere e comprendere un annuncio di lavoro Conoscenza delle norme igieniche e personali da applicare nel lavoro in cucina

1. METODOLOGIE

X	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)	X	Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)
X	Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)		Problem solving (definizione collettiva)
X	Lezione multimediale (utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)		Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)
X	Lezione / applicazione		Esercitazioni pratiche
X	Lettura e analisi diretta dei testi		Altro _____

1. MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

X	Libri di testo	X	Registratore		Cineforum
	Altri libri		Lettore DVD		Mostre

X	Dispense, schemi	X	Computer		Visite guidate
	Dettatura di appunti		Laboratorio di _____		Stage
X	Videoproiettore/LIM		Biblioteca		Altro _____

1. TIPOLOGIA DI VERIFICHE

TIPOLOGIA				1° periodo	2° periodo	NUMERO
	Analisi del testo	X	Test strutturato	2	2	Interrogazioni
	Saggio breve		Risoluzione di problemi			Simulazioni colloqui
	Articolo di giornale		Prova grafica / pratica	2	2	Prove scritte
	Tema - relazione	X	Interrogazione			Test (di varia tipologia)
X	Test a risposta aperta		Simulazione colloquio			Prove di laboratorio
X	Test semistrutturato		Altro_____			Altro _____

1. CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal POF d'Istituto e le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione. La valutazione terrà conto di:

X	Livello individuale di acquisizione di conoscenze	X	Impegno
X	Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze	X	Partecipazione
X	Progressi compiuti rispetto al livello di partenza		Frequenza
X	Interesse		Comportamento

1. OSSERVAZIONI

Il recupero viene effettuato in itinere per tutto l'anno scolastico e durante lo stop didattico alla fine del primo periodo per il raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati.
Per eventuali classi articolate per la lingua, la programmazione potrebbe subire dei riadattamenti e/o modifiche.

Monza, 02/11/2020

La coordinatrice

<i>I docenti del Dipartimento</i>	
Cognome e nome	Firma

PRODOTTI DOLCIARI
CLASSE TERZA

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N. 5

*** MODULO N. 1	Materia	Asse*	Classe
	FRANCESE	ASSE DEI LINGUAGGI	3° pasticceria

TITOLO: Échanges-Unité 9

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Primo quadrimestre	Lezione frontale, DDI, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionario.	Libro di testo, appunti, dispense, CD, LIM, materiale integrativo fornito dall'insegnante, documenti autentici.	La verifica delle abilità raggiunte dagli studenti sarà attuata sia in modo informale (conversazione in classe, correzione dei compiti a casa) sia in modo formale (verifiche scritte e orali). Si farà ricorso a test oggettivi per il controllo di competenze di tipo strettamente linguistico. Tuttavia, in sintonia con gli obiettivi fissati e la metodologia applicata, le prove di controllo saranno anche soggettive. Verifiche in itinere/ sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: locali e aree di un ristorante, ruoli e compiti del personale, luoghi della ristorazione, norme igieniche.	Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti il settore della ristorazione, utilizzando anche strategie compensative. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi, riguardanti il settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze personali.	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche del biennio. Echanges - Unità 9 dialogue: "C'est un régal" • les aliments et les boissons • les desserts • parler de nourriture • au restaurant le repas • les restaurants • grammaire: le partitif • le futur simple • le conditionnel présent de vouloir • Expression de temps "il y a / dans" • les pronom "où et dont" • le superlatif: absolu et relatif • les verbes voir et boire • culture: Balade gastronomique en France	

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 2	FRANCESE	ASSE DEI LINGUAGGI	3° pasticceria

TITOLO: LE MONDE DE LA RESTAURATION ET LA CUISINE

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Primo quadrimestre	Si utilizzeranno le seguenti tecniche: - lezioni frontali - lavori a coppia o di gruppo, - jeux de rôle - lettura globale e analitica, - traduzione veloce L'approccio metodologico sarà di tipo comunicativo. Le eventuali integrazioni/ ripasso delle strutture morfosintattiche della lingua avverranno in modo induttivo -DDI.	Libro di testo, DDI, LIM, materiale integrativo fornito dall'insegnante, documenti autentici.	La verifica delle abilità raggiunte dagli studenti sarà attuata sia in modo informale (conversazione in classe, correzione dei compiti a casa) sia in modo formale (verifiche scritte e orali). Si farà ricorso a test oggettivi per il controllo di competenze di tipo strettamente linguistico. Tuttavia, in sintonia con gli obiettivi fissati e la metodologia applicata, le prove di controllo saranno anche soggettive.

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
- Interagire in brevi conversazioni su ambiti familiari e settoriali - Produrre testi orali e scritti brevi, semplici e coerenti, con un lessico adeguato e pertinente - Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. -Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche	-Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti il settore della ristorazione, utilizzando anche strategie compensative. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi, riguardanti il settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per proporre e prenotare un tavolo e descrivere gli ambienti di un ristorante - Descrivere il personale di cucina e le sue mansioni • Descrivere la divisa professionale • Descrivere i principali rischi in cucina	• L'accueil: hôtellerie et restauration • Le personnel: la brigade de restaurant, de cuisine du bar. • Les locaux du restaurant • Dialogue: " Pouvez-vous me conseiller?" • La brigade de cuisine • La tenue du cuisinier professionnel • La sécurité en cuisine

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 3	FRANCESE	ASSE DEI LINGUAGGI	3° pasticceria

TITOLO: PÂTISSERIE

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Primo quadrimestre	Si utilizzeranno le seguenti tecniche: - lezioni frontali - lavori a coppia o di gruppo, - jeux de rôle - lettura globale e analitica, L'approccio metodologico sarà di tipo comunicativo. Le eventuali integrazioni/ ripasso delle strutture morfosintattiche della lingua avverranno in modo induttivo. -DDI	Libro di testo, LIM, materiale integrativo fornito dall'insegnante, documenti autentici.	La verifica delle abilità raggiunte dagli studenti sarà attuata sia in modo informale (conversazione in classe, correzione dei compiti a casa) sia in modo formale (verifiche scritte e orali). Si farà ricorso a test oggettivi per il controllo di competenze di tipo strettamente linguistico. Tuttavia, in sintonia con gli obiettivi fissati e la metodologia applicata, le prove di controllo saranno anche soggettive.

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
- Interagire in brevi conversazioni su ambiti familiari e settoriali - Produrre testi orali e scritti brevi, semplici e coerenti relativi alla storia della pasticceria e ad alcuni dolci della tradizione francese -Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.	• Descrivere l'evoluzione della pasticceria nel corso dei secoli • Descrivere l'organigramma di un laboratorio di pasticceria • Descrivere il materiale , gli attrezzi e gli utensili di un laboratorio di pasticceria • Descrivere un dolce della tradizione francese	• Le monde de la pâtisserie • Histoire de la pâtisserie • Le personnel de pâtisserie • Le matériel et l'équipement du laboratoire de pâtisserie • Les ustensiles de pâtisserie • La Galette des Rois • Macarons au chocolat • Pêche Melba • Poire Belle-Hélène

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 4	FRANCESE	ASSE DEI LINGUAGGI	3° pasticceria

TITOLO: INGRÉDIENTS ET PRÉPARATIONS DE BASE

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Primo quadrimestre/ secondo quadrimestre	Si utilizzeranno le seguenti tecniche: - lezioni frontali - lavori a coppia o di gruppo, - jeux de rôle - lettura globale e analitica, - traduzione veloce - riassunti - <i>exposé</i> L'approccio metodologico sarà di tipo comunicativo. Le eventuali integrazioni/ ripasso delle strutture morfosintattiche della lingua avverranno in modo induttivo. -DDI	Libro di testo, LIM, materiale integrativo fornito dall'insegnante, documenti autentici.	La verifica delle abilità raggiunte dagli studenti sarà attuata sia in modo informale (conversazione in classe, correzione dei compiti a casa) sia in modo formale (verifiche scritte e orali). Si farà ricorso a test oggettivi per il controllo di competenze di tipo strettamente linguistico. Tuttavia, in sintonia con gli obiettivi fissati e la metodologia applicata, le prove di controllo saranno anche soggettive.

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
- Interagire in brevi conversazioni su ambiti familiari e settoriali - Utilizzare gli alimenti per realizzare delle ricette - Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali -Produrre brevi testi orali e scritti, semplici e coerenti -Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche - Leggere e comprendere globalmente brevi testi riguardanti argomenti di settore e di indirizzo - Valorizzare e promuovere le tradizioni nazionali e francesi	-Descrivere gli ingredienti di base, le creme e le paste utilizzate - Completare semplici ricette -Saper redigere una ricetta elencando le varie fasi - Presentare una ricetta - Saper esporre la ricetta di alcuni dolci tipici della tradizione francese, elencando gli ingredienti e le varie fasi di preparazione - Presentare le fasi di elaborazione di un dolce e gli utensili necessari per la sua realizzazione -Esprimere le quantità	-Les ingrédients de base: la farine, le sucre, le miel, le lait, la vanille, les oeufs, les levures -Les crèmes de base en pâtisserie : les crèmes préparées à froid ; les crèmes préparées à chaud -Les pâtes de base en pâtisserie : pâtes sèches (feuilletée, brisée), pâtes molles (pâte à choux), pâtes montées (génoise et biscuits), pâtes levées (brioches, Savarin, Kouglof, pâte à pain/pizza), pâtes poussées -Le chocolat -Les fruits en pâtisserie -Les alternatives pour intolérants - La conservation -Dialogue " Voici la recette" - Recettes: - Madeleine - Crème pâtissière - Crème anglaise - Pâte brisée

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 5	FRANCESE	ASSE DEI LINGUAGGI	3° pasticceria

TITOLO: GOURMANDISES

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Secondo quadrimestre	Si utilizzeranno le seguenti tecniche: - lezioni frontali - lavori a coppia o di gruppo, - jeux de rôle - lettura globale e analitica, - traduzione veloce - riassunti - <i>exposé</i> L'approccio metodologico sarà di tipo comunicativo. Le eventuali integrazioni/ ripasso delle strutture morfosintattiche della lingua avverranno in modo induttivo. - DDI	Libro di testo, LIM, materiale integrativo fornito dall'insegnante, documenti autentici.	La verifica delle abilità raggiunte dagli studenti sarà attuata sia in modo informale (conversazione in classe, correzione dei compiti a casa) sia in modo formale (verifiche scritte e orali). Si farà ricorso a test oggettivi per il controllo di competenze di tipo strettamente linguistico. Tuttavia, in sintonia con gli obiettivi fissati e la metodologia applicata, le prove di controllo saranno anche soggettive.
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
- Interagire in brevi conversazioni settoriali - Produrre testi orali e scritti brevi, semplici e coerenti - Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali - Valorizzare le tradizioni della civiltà francese		- Completare semplici ricette - Saper redigere una ricetta elencando le varie fasi - Presentare una ricetta variando gli ingredienti - Saper esporre i dolci della tradizione francese nelle varie regioni,	-Le pain -Les pains de la tradition française -Les différents types de pains et les pains régionaux -Les viennoiseries -Les mignardises -Les glaces et les sorbets -Itinéraires gourmands -Dialogue "Et avec ça?" -Recettes :pain aux raisins, sorbet à l'orange et zestes confits, Calissons d'Aix-en- Provence

PRODOTTI DOLCIARI
CLASSE QUARTA

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N. 5

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 1	FRANCESE	ASSE DEI LINGUAGGI	4° pasticceria

TITOLO:SERVICE ET DÉCORATION

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Primo quadrimestre	Si utilizzeranno le seguenti tecniche: - lezioni frontali - lavori a coppia o di gruppo, - jeux de rôle - lettura globale e analitica, - traduzione veloce L'approccio metodologico sarà di tipo comunicativo. Le eventuali integrazioni/ ripasso delle strutture morfosintattiche della lingua avverranno in modo induttivo. -DDI	Libro di testo, LIM, materiale integrativo fornito dall'insegnante, documenti autentici.	La verifica delle abilità raggiunte dagli studenti sarà attuata sia in modo informale (conversazione in classe, correzione dei compiti a casa) sia in modo formale (verifiche scritte e orali). Si farà ricorso a test oggettivi per il controllo di competenze di tipo strettamente linguistico. Tuttavia, in sintonia con gli obiettivi fissati e la metodologia applicata, le prove di controllo saranno anche soggettive.

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
- Interagire in brevi conversazioni su ambiti familiari e settoriali - Produrre testi orali e scritti brevi, semplici e coerenti relativi a un dessert e alla sua presentazione - Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. -Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche - Valorizzare la presentazione di un dolce	- Descrivere la carta dei dessert - Presentare l'abbinamento vino-dessert - Presentare il cake design - Descrivere il dressage di un dessert	-La carte des desserts -Le mariage vin-dessert -Cake design -Le dressage des assiettes -Dialogue: "Ce sera un mariage parfait!" -Recettes: chocolat liégeois, crème brûlée

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 2	FRANCESE	ASSE DEI LINGUAGGI	4° pasticceria

TITOLO: LES TECHNIQUES DE CUISSON ET CONSERVATION

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Primo quadrimestre	Si utilizzeranno le seguenti tecniche: - lezioni frontali - lavori a coppia o di gruppo, - jeux de rôle - lettura globale e analitica, - traduzione veloce L'approccio metodologico sarà di tipo comunicativo. Le eventuali integrazioni/ ripasso delle strutture morfosintattiche della lingua avverranno in modo induttivo. -DDI	Libro di testo, appunti, LIM, materiale integrativo fornito dall'insegnante, documenti autentici.	La verifica delle abilità raggiunte dagli studenti sarà attuata sia in modo informale (conversazione in classe, correzione dei compiti a casa) sia in modo formale (verifiche scritte e orali). Si farà ricorso a test oggettivi per il controllo di competenze di tipo strettamente linguistico. Tuttavia, in sintonia con gli obiettivi fissati e la metodologia applicata, le prove di controllo saranno anche soggettive.

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
- Interagire in brevi conversazioni su ambiti familiari e settoriali - Produrre testi orali e scritti brevi, semplici e coerenti - Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, in particolare quello relativo ai diversi metodi di cottura. -Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche - Conoscere i diversi metodi di conservazione	-Descrivere i diversi metodi di cottura -Domandare e indicare la durata -Presentare i diversi metodi di conservazione degli alimenti, in particolare dei dolci e dei suoi ingredienti	-Les techniques de cuisson à l'eau -Les techniques de cuisson au corps gras -Les méthodes physiques de conservation -Les méthodes chimiques de conservation -les méthodes physico-chimiques et biologiques

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 3	FRANCESE	ASSE DEI LINGUAGGI	4° pasticceria

TITOLO: LA GÉOGRAPHIE DE L'ART CULINAIRE

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Secondo quadrimestre	Lezione frontale, lavoro di gruppo, <i>jeux de rôle</i> , lavoro a coppie. L'approccio metodologico sarà di tipo comunicativo. Le eventuali integrazioni/ ripasso delle strutture morfosintattiche della lingua avverranno in modo induttivo	Libro di testo, appunti, dispense, LIM, internet, materiale integrativo fornito dall'insegnante	La verifica delle abilità raggiunte dagli studenti sarà attuata sia in modo informale (conversazione in classe, correzione dei compiti a casa) sia in modo formale (verifiche scritte e orali). Si farà ricorso a test oggettivi per il controllo di competenze di tipo strettamente linguistico. Tuttavia, in sintonia con gli obiettivi fissati e la metodologia applicata, le prove di controllo saranno anche soggettive.
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
- Produrre testi orali e scritti brevi, coerenti e corretti - Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali - Redigere relazioni individuali e di gruppo relative a situazioni professionali - Valorizzare le tradizioni locali, nazionali e della civiltà francese		- Saper parlare delle specialità gastronomiche della Francia d'oltre mare e del proprio Paese - Presentare alcune ricette regionali e francofone	- La France d'outre-mer - Spécialités gastronomiques des DROM-COM. - Traditions et fêtes de la cuisine francophone - Gourmandises du monde - La cuisine de la Lombardie

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 4	FRANCESE	ASSE DEI LINGUAGGI	4° pasticceria

TITOLO: LES RÉGIONS FRANÇAISES			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Secondo quadrimestre	Si utilizzeranno le seguenti tecniche: - lezioni frontali - lavori a coppia o di gruppo, -jeux de rôle - lettura globale e analitica L'approccio metodologico sarà di tipo comunicativo. Le eventuali integrazioni/ ripasso delle strutture morfosintattiche della lingua avverranno in modo induttivo.	Libro di testo, appunti, dispense, CD, LIM, materiale integrativo fornito dall'insegnante, documenti autentici.	La verifica delle abilità raggiunte dagli studenti sarà attuata sia in modo informale (conversazione in classe, correzione dei compiti a casa) sia in modo formale (verifiche scritte e orali). Si farà ricorso a test oggettivi per il controllo di competenze di tipo strettamente linguistico. Tuttavia, in sintonia con gli obiettivi fissati e la metodologia applicata, le prove di controllo saranno anche soggettive.
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze

- Interagire in brevi conversazioni su ambiti familiari e settoriali - Produrre testi orali e scritti brevi, semplici e coerenti - Conoscere alcuni aspetti della civiltà, relativi ad alcune regioni francesi	• Descrivere alcune regioni francesi • Presentare alcune specialità regionali	-Provence-Alpes- Côte d'Azur -La Bretagne -Auvergne-Rhône-Alpes -La Nouvelle Aquitaine -Les gourmandises du Nord, les gourmandises de Belgique et Suisse -Les fromages Français
--	--	--

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 5	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	4° pasticceria

TITOLO: PRODUITS ALIMENTAIRES ET FOURNISSEURS			
PERIODO/DU RATA Secondo quadrimestr e	METODOLOGIA Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale. DDI	STRUMENTI LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	VERIFICHE Verifiche in itinere/ sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro, in relazione alle diverse tipologie di servizio; utilizzare strategie di vendita. Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: alimenti e scelta dei fornitori; stoccaggio degli alimenti.	Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi, relativamente alle strategie commerciali per la scelta dei fornitori e la conservazione degli alimenti.	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. -Les types de fournisseurs -Les restaurants-potagers -Le stockage e conservation des aliments	

PRODOTTI DOLCIARI
CLASSE QUINTA

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N. 7

***	Materia	Asse*	Classe
-----	---------	-------	--------

MODULO N. 1	FRANCESE	ASSE DEI LINGUAGGI	5° pasticceria
-------------	----------	--------------------	----------------

TITOLO: LES MENUS ET LES RÉGIMES ALIMENTAIRES			
PERIODO/DURATA Primo quadrimestre	METODOLOGIA Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale.	STRUMENTI LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.	VERIFICHE Verifiche in itinere e/ sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro, in particolare in relazione alla comunicazione con il cliente. Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: menu religiosi e speciali, le diete e allergie e intolleranze	Analizzare prodotti culturali della lingua francese, confrontandoli e mettendoli in relazione con altri prodotti culturali delle altre lingue/culture studiate. Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi, relativamente ai menu religiosi e alternativi, diete per intolleranze e rischi legati alle intolleranze	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. • Les menus religieux • Les groupes alimentaires • La pyramide alimentaire • Le régime méditerranéen et alternatifs : régime végétarien et végétalien (<i>Unité 8- Sublime</i>) • Le régime de la femme enceinte • Les allergies et les intolérances • La maladie coeliaque • Les produits enrichis et les produits allégés	

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 2	FRANCESE	ASSE DEI LINGUAGGI	5° pasticceria

TITOLO: L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LES OGM			
PERIODO/DURATA Primo quadrimestre	METODOLOGIA Si utilizzeranno le seguenti tecniche: - lezioni frontali - lavori a coppia o di gruppo, - lettura globale e analitica, - traduzione veloce - riassunti - <i>exposé</i> L'approccio metodologico sarà di tipo comunicativo. Le eventuali integrazioni/ ripasso delle strutture morfosintattiche della lingua avverranno in modo induttivo. -DDI	STRUMENTI Libro in adozione ,LIM. documenti autentici tratti da internet, appunti, materiale integrativo fornito dall'insegnante	VERIFICHE La verifica delle abilità raggiunte dagli studenti sarà attuata sia in modo informale (conversazione in classe, correzione dei compiti a casa) sia in modo formale (verifiche scritte e orali). Si farà ricorso a test oggettivi per il controllo di competenze di tipo strettamente linguistico. Tuttavia, in sintonia con gli obiettivi fissati e la metodologia applicata, le prove di controllo saranno anche soggettive.

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente. Utilizzare in modo appropriato il lessico specifico in relazione alla sicurezza alimentare	Comprendere in modo globale, dettagliato e selettivo un testo orale/ scritto. Saper produrre testi orali e scritti nel complesso coesi e strutturati Delineare vantaggi e svantaggi dell'agricoltura Bio e dei prodotti OGM Saper argomentare la propria opinione Proporre delle soluzioni pratiche per evitare lo spreco alimentare nella vita di tutti i giorni	L'agriculture biologique Les principes de l'agriculture Bio Comment reconnaître un produit bio Les signes officiels de l'origine et de la qualité Le locavorisme Le gaspillage alimentaire et le gourmet bag Slow food

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 3	FRANCESE	ASSE DEI LINGUAGGI	5° pasticceria

TITOLO: UNE CUISINE BIEN PROPRE, DES ALIMENTS BIEN CONSERVÉS			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Primo quadrimestre	Si utilizzeranno le seguenti tecniche: lezioni frontali, lavori a coppia o di gruppo, lettura globale e analitica, traduzione veloce, riassunt, <i>exposé</i> . L'approccio metodologico sarà di tipo comunicativo. Le eventuali integrazioni/ripasso delle strutture morfosintattiche della lingua avverranno in modo induttivo. -DDI	Libro in adozione, documenti autentici tratti da internet, appunti, materiale integrativo fornito dall'insegnante, LIM	La verifica delle abilità raggiunte dagli studenti sarà attuata sia in modo informale (conversazione in classe, correzione dei compiti a casa) sia in modo formale (verifiche scritte e orali). Si farà ricorso a test oggettivi per il controllo di competenze di tipo strettamente linguistico. Tuttavia, in sintonia con gli obiettivi fissati e la metodologia applicata, le prove di controllo saranno anche soggettive.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
-Padroneggiare il francese per scopi comunicativi e usare correttamente il linguaggio settoriale, in particolare quello relativo alla sicurezza alimentare -Comprendere le idee principali in testi scritti/orali. -Produrre brevi testi scritti/orali relativi al settore della ristorazione	-Descrivere il significato di HACCP in relazione ai rischi e pericoli per la sicurezza alimentare. - Identificare i rischi in cucina -Identificare le infezioni e intossicazioni alimentari -Sapere cosa fare per evitare il rischio di contaminazione alimentare.	-La méthode HACCP -Les risques physiques, chimiques et biologiques -Toxi-infections et infections alimentaires -Les principales toxi-infections alimentaires - Les règles d'hygiène au labo de pâtisserie	

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 4	FRANCESE	ASSE DEI LINGUAGGI	5° pasticceria

TITOLO: LA RESTAURATION COMMERCIALE			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Secondo quadrimestre	Si utilizzeranno le seguenti tecniche: - lezioni frontali - lavori a coppia o di gruppo, - lettura globale e analitica, - riassunti - <i>exposé</i> L'approccio metodologico sarà di tipo comunicativo. Le eventuali integrazioni/ ripasso delle strutture morfosintattiche della lingua avverranno in modo induttivo -DDI	Libro di testo, appunti, materiale integrativo fornito dall'insegnante, LIM	La verifica delle abilità raggiunte dagli studenti sarà attuata sia in modo informale (conversazione in classe, correzione dei compiti a casa) sia in modo formale (verifiche scritte e orali). Si farà ricorso a test oggettivi per il controllo di competenze di tipo strettamente linguistico. Tuttavia, in sintonia con gli obiettivi fissati e la metodologia applicata, le prove di controllo saranno anche soggettive.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente. Utilizzare in modo appropriato il lessico specifico relativo	Analizzare prodotti culturali della lingua francese, confrontandoli e mettendoli in relazione con altri prodotti culturali delle altre lingue/culture studiate. Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti.	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. La restauration commerciale La restauration collective à caractère social Les enseignes franchisées Promouvoir son entreprise	

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 5	FRANCESE	ASSE DEI LINGUAGGI	5° pasticceria

TITOLO: HISTOIRE DE LA CUISINE FRANÇAISE			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Secondo quadrimestre	Si utilizzeranno le seguenti tecniche: - lezioni frontali - lavori a coppia o di gruppo, - lettura globale e analitica, - riassunti - <i>exposé</i> L'approccio metodologico sarà di tipo comunicativo. Le eventuali integrazioni/ ripasso delle strutture morfosintattiche della lingua avverranno in modo induttivo -DDI	Libro di testo, appunti, materiale integrativo fornito dall'insegnante, LIM	La verifica delle abilità raggiunte dagli studenti sarà attuata sia in modo informale (conversazione in classe, correzione dei compiti a casa) sia in modo formale (verifiche scritte e orali). Si farà ricorso a test oggettivi per il controllo di competenze di tipo strettamente linguistico. Tuttavia, in sintonia con gli obiettivi fissati e la metodologia applicata, le prove di controllo saranno anche soggettive.
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente. Utilizzare in modo appropriato il lessico specifico relativo		Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi.	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. La Cuisine du XIXème siècle La Nouvelle Cuisine Nouvelles tendances : la cuisine fusion street food

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 6	FRANCESE	ASSE DEI LINGUAGGI	5° pasticceria

TITOLO: LE MONDE DE TRAVAIL			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Secondo quadrimestre	Si utilizzeranno le seguenti tecniche: - lezioni frontali - lavori a coppia o di gruppo, - lettura globale e analitica, - traduzione veloce - riassunti - <i>exposé</i> L'approccio metodologico sarà di tipo comunicativo. Le eventuali integrazioni/ ripasso delle strutture morfosintattiche della lingua avverranno in modo induttivo	Libro di testo, appunti, dispense, LIM	La verifica delle abilità raggiunte dagli studenti sarà attuata sia in modo informale (conversazione in classe, correzione dei compiti a casa) sia in modo formale (verifiche scritte e orali). Si farà ricorso a test oggettivi per il controllo di competenze di tipo strettamente linguistico. Tuttavia, in sintonia con gli obiettivi fissati e la metodologia applicata, le prove di controllo saranno anche soggettive.
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
- Produrre testi scritti/orali chiari e coerenti riguardanti esperienze personali utili a trovare un impiego nell'ambito della pasticceria - Compilare moduli in lingua straniera, in modo corretto, esauriente e completo. -Comprendere le idee principali in testi scritti/orali		- Saper compilare un curriculum vitae - Saper redigere una lettera di presentazione -Preparare un colloquio di lavoro	- Poser sa candidature : le curriculum vitae européen - La lettre de motivation -L'entretien d'embauche -les institutions françaises et européenne

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 7	FRANCESE	ASSE DEI LINGUAGGI	5° pasticceria

TITOLO: CIVILISATION			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Secondo quadrimestre	Si utilizzeranno le seguenti tecniche: - lezioni frontali - lavori a coppia o di gruppo, - lettura globale e analitica, - traduzione veloce - riassunti - <i>exposé</i> L'approccio metodologico sarà di tipo comunicativo. Le eventuali integrazioni/ ripasso delle strutture morfosintattiche della lingua avverranno in modo induttivo	Libro di testo, appunti, dispense, LIM	La verifica delle abilità raggiunte dagli studenti sarà attuata sia in modo informale (conversazione in classe, correzione dei compiti a casa) sia in modo formale (verifiche scritte e orali). Si farà ricorso a test oggettivi per il controllo di competenze di tipo strettamente linguistico. Tuttavia, in sintonia con gli obiettivi fissati e la metodologia applicata, le prove di controllo saranno anche soggettive.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e nel complesso coerenti con un lessico adeguato e pertinente.	- Saper esporre le diverse funzioni del sistema di governo francese, evidenziando le differenze con il governo italiano	-Les institutions françaises -Les institutions européennes	

ACCOGLIENZA TURISTICA

	Materie	Asse*	Triennio
--	---------	-------	----------

PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTO DI Lingue straniere	Francese - Accoglienza Turistica	Asse dei linguaggi	
---	----------------------------------	--------------------	--

COORDINATORE	Prof. Clemente Antonietta
---------------------	---------------------------

21. OBIETTIVI EDUCATIVO - DIDATTICI TRASVERSALI

Stabilita l'acquisizione delle competenze di cittadinanza al termine del biennio dell'obbligo, sono individuati i seguenti obiettivi comuni che l'alunno deve consolidare nel corso del triennio.

Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale

- K. Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.
- L. Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.
- M. Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.
- N. Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.
- O. Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo.

Costruzione del sé

- Q. Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.
- R. Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.
- S. Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.
- T. Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari.
- U. Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.
- V. Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.
- W. Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.
- X. Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.

22. OBIETTIVI COGNITIVO – FORMATIVI DISCIPLINARI

*Gli obiettivi sono declinati per singola classe del triennio, riferiti all'asse culturale di riferimento (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale) e articolati in Competenze, Abilità/Capacità, Conoscenze**. I singoli moduli sono allegati alla presente programmazione e costituiscono parte integrante delle programmazioni individuali disciplinari.*

23. CONTENUTI DISCIPLINARI MINIMI

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti minimi obbligatori per le singole classi (anche per il recupero):

Classe Terza	Classe Quarta
Capacità di produrre corrispondenza commerciale e approccio alla microlingua: layout della lettera commerciale ed e-mail: la richiesta di informazione, la risposta e la prenotazione	Capacità di produrre corrispondenza commerciale e utilizzo della microlingua. Ripresa del layout della lettera commerciale ed e-mail: lettera di conferma o rifiuto, di cambiamento o cancellazione, di lamentele. Le diverse forme di turismo
Comprensione e produzione di messaggi orali e scritti relativi ad aspetti del sistema alberghiero anche in riferimento al territorio locale: lessico relativo alle varie tipologie di viaggio, di aziende ricettive funzionale anche all'offerta enogastronomica	Comprensione e produzione di messaggi orali e scritti relativi ad aspetti del sistema alberghiero, alle diverse strutture ricettive.
	Simulazione di situazioni professionali reali: lessico funzionale all'interazione orientata ad informare, spiegare e consigliare i clienti

Classe Quinta
Padronanza funzionale, lessicale e strutturale del linguaggio relativo all'accoglienza turistica Capacità di presentare città italiane ed europee.
Comprensione di testi di varie tipologie e contenuti riguardanti Pianificazione di itinerari sul territorio di appartenenza e il linguaggio della promozione turistica
Comprensione di una richiesta di lavoro Redazione di una domanda di candidatura con compilazione di un CV europeo.

24. CONTENUTI DISCIPLINARI INTERCLASSE

Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti da sviluppare e/o approfondire tra classi in parallelo:

Classi Terze	Storia e forme di turismo
Classi Quarte	La sistemazione alberghiera
Classi Quinte	Progettazione di eventi ed itinerari

25. CONTENUTI RELATIVI A MODULI INTERDISCIPLINARI DI CLASSE

Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti da sviluppare e/o approfondire in moduli interdisciplinari di classe

Classi Terze	Turismo e territorio locale
Classi Quarte	Le strutture ricettive territoriali e loro classificazioni
Classi Quinte	Pianificazione di eventi ed itinerari sul territorio locale.

26. METODOLOGIE

x	Lezione frontale e DDI (Didattica Digitale Integrativa) (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)	x	Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)
x	Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)		Problem solving (definizione collettiva)
x	Lezione multimediale (utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)		Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)
X	Lezione / applicazione		Esercitazioni pratiche
x	Lettura e analisi diretta dei testi		DDI (Didattica Digitale Integrativa)

27. MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

x	Libri di testo		Registratore		Cineforum
x	Altri libri		Lettore DVD		Mostre
x	Schemi	X	Computer		Visite guidate
	Dettatura di appunti		Laboratorio di _____		Stage
x	Videoproiettore/LIM		Biblioteca		Altro stage linguistico _____

28. TIPOLOGIA DI VERIFICHE

TIPOLOGIA				1° periodo	2° periodo	NUMERO
	Analisi del testo	X	Test strutturato e semistrutturato	2	2	Interrogazioni
	Saggio breve		Risoluzione di problemi			Simulazioni colloqui
	Articolo di giornale		Prova grafica / pratica	2	2	Prove scritte
	Tema - relazione	X	Interrogazione			Test (di varia tipologia)
x	Test a risposta aperta		Simulazione colloquio			Prove di laboratorio
x	Test semistrutturato	X	Comprensione del testo			Altro _____

29. CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal POF d'Istituto e le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione. La valutazione terrà conto di:

x	Livello individuale di acquisizione di conoscenze	x	Impegno
x	Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze	x	Partecipazione
x	Progressi compiuti rispetto al livello di partenza		Frequenza
x	Interesse		Comportamento

30. OSSERVAZIONI
Il recupero viene effettuato in itinere per tutto l'anno scolastico e durante lo stop didattico alla fine del primo periodo per il raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati. Per eventuali classi articolate per la lingua, la programmazione potrebbe subire dei riadattamenti e/o modifiche.

Il coordinatore

[illegible]**CLASSE TERZA**

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 1	Lingua francese	Asse dei linguaggi	3 Accog.

TITOLO: Unità 12: un week-end agréable - Le monde du tourisme			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Primo quadrimestre	Lezione frontale, DDI- Lezione multimediale- Cooperative learning	Libri-fotocopie-ricerche internet	Prova scritta e orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato. Leggere, comprendere e riassumere testi specifici del settore di studio. Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro.	Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti il settore della ristorazione, utilizzando anche strategie compensative. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi, riguardanti il settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere il settore, i servizi alberghieri e le varie strutture ricettive.	Strutture morfosintattiche della lingua Unità 12: un week-end agréable - dialogues ○ demander et donner des renseignements sur un moyen de transport ○ demander et donner des renseignements ○ donner des indications ○ les moyens de transports ○ grammaire: imparfait, les gallicismes, la phrase passive, les pronoms personnels, les pronoms en et y les pronoms relatifs ○ Le monde du tourisme : Le tourisme aujourd'hui Le tourisme en ligne Brève histoire du tourisme	

--	--	--

*** MODULO N. 2	Materia	Asse*	Classe
	Lingua francese	Asse dei linguaggi	3 Accog.

TITOLO: Les acteurs du tourisme :			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
primo quadrimestre	Lezione frontale, DDI- Lezione multimediale- Cooperative learning	Libri-fotocopie-ricerche internet	Prova scritta e orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato. Leggere, comprendere e riassumere testi specifici del settore di studio. Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro.	Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti il settore della ristorazione, utilizzando anche strategie compensative. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi, riguardanti il settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere il settore, i servizi alberghieri e le varie strutture ricettive.	Strutture morfosintattiche della lingua - Les ressources touristiques - Les formes touristiques : santé, thermale, balnéaire, sportif, d'affaires, ludique, culturel, durable, solidaire - Le tourisme oenogastronomique	

*** MODULO N. 3	Materia	Asse*	Classe
	Lingua francese	Asse dei linguaggi	3 Accog.

TITOLO: Hébergement et hôtellerie			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
primo/secondo quadrimestre	Lezione frontale, DDI- Lezione multimediale- Cooperative learning	Libri-fotocopie-ricerche internet	Prova scritta e orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato. Leggere, comprendere e riassumere testi specifici del settore di studio. Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro.	Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti il settore della ristorazione, utilizzando anche strategie compensative. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi, riguardanti il settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere il settore, i servizi alberghieri e le varie strutture ricettive.	Strutture morfosintattiche della lingua - Hébergement et hôtellerie - Définition d'hôtel - Classification des hôtels - Les chambres et leur équipement - Les services hôteliers (décrire un hôtel) - Les chaînes hôtelières - Les villages de vacance et les campings - Les gîtes ruraux - Les chambres d'hôtes - Les auberges de jeunesse	

*** MODULO N. 4	Materia	Asse*	Classe
	Lingua francese	Asse dei linguaggi	3 Accog.

TITOLO: LE PERSONNEL HÔTELIER COMMUNICATION ORALE			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Secondo quadrimestre	Lezione frontale, DDI - Lezione multimediale- Cooperative learning	Libri-fotocopie-ricerche internet	Prova scritta e orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	

Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato. Leggere, comprendere e riassumere testi specifici del settore di studio. Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro.	Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti il settore della ristorazione, utilizzando anche strategie compensative. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi, riguardanti il settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere le figure professionali del settore alberghiero.	Strutture morfosintattiche della lingua. Unité 13: Cap sur Méditerranée- dialogue: • demander et donner des renseignements sur un hotel • se renseigner sur les prix, les conditions d'hébergement • parler au téléphone • les types d'hébergement • la conversation téléphonique LE PERSONNEL HÔTELIER: ○ Directeur d'hôtel ○ Chef de réception e réceptionniste ○ Organiseurs de congrès ○ Concierge ○ Gouvernante ○ Femme de chambre.
--	---	---

*** MODULO N. 5	Materia	Asse*	Classe
	Lingua francese	Asse dei linguaggi	3 Accog.

TITOLO: LE TRAVAIL À LA RÉCEPTION (communication orale)			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
secondo quadrimestre	Lezione frontale DDI- lavoro di gruppo- produzione di documenti	Libro-fotocopia-ricerca in internet	Scritta e orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare la lingua francese per scopi comunicativi. Utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti di studio, di lavoro e contesti professionali integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra colleghi.	Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti il settore della ristorazione, utilizzando anche strategie compensative. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi, riguardanti il settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per saper accogliere il cliente e prenotare un soggiorno. Saper utilizzare le diverse tecniche di comunicazione verbale e non verbale.	Strutture morfosintattiche della lingua. Front desk – communication orale : ○ réservation à la réception ○ réservation par téléphone ○ accueil du client ○ le séjour du client Unità 14 - voyager autrement - dialogues ○ la lettre formelle ○ exprimer la curiosité, le souhait, la déception, la crainte ○ faire des suppositions.	

*** MODULO N. 6	Materia	Asse*	Classe
	Lingua francese	Asse dei linguaggi	3 Accog.

TITOLO: LE TRAVAIL À LA RÉCEPTION (communication écrite)			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
secondo quadrimestre	Lezione frontale, DDI - lavoro di gruppo- produzione di documenti	Libro-fotocopia-ricerca in internet	Scritta e orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare la lingua francese per scopi comunicativi. Utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti di studio, di lavoro e contesti professionali integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra colleghi.	Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti il settore della ristorazione, utilizzando anche strategie compensative. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi, riguardanti il settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti in forma scritta di tipo formale per pubblicizzare una struttura alberghiera, richiedere informazioni e rispondere ad una richiesta di prenotazione.	Strutture morfosintattiche della lingua. Back desk - communication écrite: ○ la lettre formelle ○ la lettre circulaire ○ demande de renseignements réponse à une demande de renseignements ○ demande de réservation ○ réponse à une demande de réservation.	

*** MODULO N. 7	Materia	Asse*	Classe
	Lingua francese	Asse dei linguaggi	3 acc

TITOLO: PROMOUVOIR LE TERRITOIRE - LA VILLE DE MONZA

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
secondo quadrimestre	Lezione frontale DDI - lavoro di gruppo- produzione di documenti	Libro-fotocopia-ricerca in internet	Scritta e orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare la lingua francese per scopi comunicativi. Utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti di studio, di lavoro. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra colleghi. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato. Leggere e comprendere testi specifici del settore di studio.	Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti il settore della ristorazione, utilizzando anche strategie compensative. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi, riguardanti il settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti, relativi alla promozione del territorio. Saper redigere brevi e semplici itinerari.	Strutture morfosintattiche della lingua. Unità 13/ 14- une journée au château: 1. les types de tourisme o s'informer et donner des information sur un monument et une oeuvre d'art o une visite au Louvre - Vidéo	

ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE QUARTA

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N. 5

*** MODULO N. 1	Materia	Asse*	Classe
	Lingua francese	Asse dei linguaggi	4 acc

TITOLO: LE MONDE DU TOURISME

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
1 quadrimestre	Lezione frontale- lavoro di gruppo- produzione di documenti	Libro-fotocopia-ricerca in internet	Scritta e orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro. Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, relativamente complessi e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico alla storia del turismo e alle varie forme di turismo.	Individuare funzione e principali scopi comunicativi di un testo. Rielaborare in modo semplice ed abbastanza corretto le informazioni. Saper esporre il proprio punto di vista. Comprendere ed esporre in modo globale e selettivo un testo di settore.	Strutture morfosintattiche della lingua. Les acteurs du tourisme : o agence de voyage o tour-opérateurs o les guides et animateurs, les professionnels de l'hôtellerie o l'offre des voyageurs: Club med, Vacances éco-solidaires o le catalogue: rédiger un itinéraire o A chaque voyageurs, ses vacances enfants et famille, jeunes et étudiants destination bien-être, tourisme solidaire et voyageurs d'affaire	

*** MODULO N.2	Materia	Asse*	Classe
	Lingua francese	Asse dei linguaggi	4 acc

TITOLO: LES ACTEURS DU TOURISME			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
1 quadrimestre	Lezione frontale- lavoro di gruppo- produzione di documenti	Libro-fotocopie-ricerca in internet	Scritta e orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro. Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, relativamente complessi e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico alla storia del turismo e alle varie forme di turismo.	Individuare funzione e principali scopi comunicativi di un testo. Rielaborare in modo semplice ed abbastanza corretto le informazioni. Saper esporre il proprio punto di vista. Comprendere ed esporre in modo globale e selettivo un testo di settore, relativo ai principali operatori turistici, all'organizzazione di un viaggio e alla richiesta di informazioni per soddisfare le esigenze del cliente.	Strutture morfosintattiche della lingua -La ville de Monza et ses attractions, ses produits et sa gastronomie -Le langage du message publicitaire pour la promotion du territoire.	

*** MODULO N. 3	Materia	Asse*	Classe
	Lingua francese	Asse dei linguaggi	4 acc

TITOLO: TRAVAILLER DANS LE TOURISME			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
1 quadrimestre	Lezione frontale- lavoro di gruppo- produzione di documenti	Libro-fotocopie-ricerca in internet	Scritta e orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro. Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, relativamente complessi e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo alle varie forme di trasporto.	Individuare funzione e principali scopi comunicativi di un testo. Rielaborare in modo semplice ed abbastanza corretto le informazioni. Saper esporre il proprio punto di vista. Comprendere ed esporre in modo globale e selettivo un testo di settore.	Strutture morfosintattiche della lingua. Les produits touristiques L'itinéraire touristique et ses parties Destination : - o Italie : Latium et Rome - o Sardaigne Sicile Campanie - o France : Ile – de –France - o Bourgogne	

*** MODULO N. 4	Materia	Asse*	Classe
	Lingua francese	Asse dei linguaggi	4 acc

TITOLO: LA COMMUNICATION ECRITE - LA LETTRE FORMELLE			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
2 quadrimestre	Lezione frontale- lavoro di gruppo- produzione di documenti	Libro-fotocopie-ricerca in internet	Scritta e orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro. Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, relativamente complessi e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo alle varie forme di trasporto.	Individuare funzione e principali scopi comunicativi di un testo. Rielaborare in modo semplice ed abbastanza corretto le informazioni. Saper esporre il proprio punto di vista. Comprendere ed esporre in modo globale e selettivo un testo di settore.	Strutture morfosintattiche della lingua. Communication écrite : - o Modifier et annuler une réservation - o La lettre de réclamation - o Le règlement - o Les modalités de règlement - o La facture - o La sollicitation du paiement	

***	Materia	Asse*	Classe
-----	---------	-------	--------

MODULO N. 5	Lingua francese	Asse dei linguaggi	4 acc
--------------------	-----------------	--------------------	-------

TITOLO: ITINÉRAIRES TOURISTIQUES ET GASTRONOMIQUES			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
2 quadrimestre	Lezione frontale- lavoro di gruppo- produzione di documenti	Libro-fotocopie-ricerca in internet	Scritta e orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro. Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, relativamente complessi e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo alla stesura di un itinerario turistico e gastronomico.	Individuare funzione e principali scopi comunicativi di un testo. Rielaborare in modo semplice ed abbastanza corretto le informazioni. Saper esporre il proprio punto di vista. Comprendere ed esporre in modo globale e selettivo un testo di settore.	Strutture morfosintattiche della lingua. ○ Emploi institutionnels ○ La recherche d'emploi ○ La candidature ○ L'entretien d'embauche.	

ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE QUINTA

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N. 5

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 1	Lingua francese	Asse dei linguaggi	5 acc

TITOLO: LES ATTRAITS TOURISTIQUES DE LA FRANCE			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
1 quadrimestre	Lezione frontale- lavoro di gruppo- produzione di documenti	Libro-fotocopie-ricerca in internet	Scritta e orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro. Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, relativamente complessi e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo alla stesura di un itinerario turistico e gastronomico.	Individuare funzione e principali scopi comunicativi di un testo. Rielaborare in modo semplice ed abbastanza corretto le informazioni. Saper esporre il proprio punto di vista. Comprendere ed esporre in modo globale e selettivo un testo di settore. Saper organizzare degli itinerari turistici.	Consolidamento delle strutture morfosintattiche acquisite. ○ L'Île-de-France : la ville de Paris, ○ son histoire, son économie, ses attractions, ses monuments historiques, la gastronomie et l'œnologie. ○ Itinéraires touristiques. ○ Marketing et web marketing	

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N.2	Lingua francese	Asse dei linguaggi	5 acc

TITOLO: LES ATTRAITS TOURISTIQUES DE LA FRANCE			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
1 quadrimestre	Lezione frontale- lavoro di gruppo- produzione di documenti	Libro-fotocopie-ricerca in internet	Scritta e orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	

Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro. Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, relativamente complessi e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo alla stesura di un itinerario turistico e gastronomico.	Individuare funzione e principali scopi comunicativi di un testo. Rielaborare in modo semplice ed abbastanza corretto le informazioni. Saper esporre il proprio punto di vista. Comprendere ed esporre in modo globale e selettivo un testo di settore. Saper organizzare degli itinerari turistici.	Consolidamento delle strutture morfosintattiche acquisite. - o Exemples d'itinéraires touristiques. - o La Normandie - o L'Alsace - o La Bourgogne
--	--	---

*** MODULO N.3	Materia	Asse*	Classe
	Lingua francese	Asse dei linguaggi	5 acc

TITOLO: LES ATTRAITS TOURISTIQUES D'Italie			
PERIODO/DURATA 2 quadrimestre	METODOLOGIA Lezione frontale- lavoro di gruppo- produzione di documenti	STRUMENTI Libro-fotocopie-ricerca in internet	VERIFICHE Scritta e orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro. Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, relativamente complessi e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo alla stesura di un itinerario turistico e gastronomico.	Individuare funzione e principali scopi comunicativi di un testo. Rielaborare in modo semplice ed abbastanza corretto le informazioni. Saper esporre il proprio punto di vista. Comprendere ed esporre in modo globale e selettivo un testo di settore. Saper organizzare degli itinerari turistici.	Consolidamento delle strutture morfosintattiche acquisite. - o Le Latium: la ville de Rome - o La Lombardia : Milan - o La Toscane : Florence - o Le Vénétie: Venise - o Exemples d'itinéraires touristiques.	

*** MODULO N. 4	Materia	Asse*	Classe
	Lingua francese	Asse dei linguaggi	5 acc

TITOLO: DESTINATIONS FRANCOPHONES			
PERIODO/DURATA 2 quadrimestre	METODOLOGIA Lezione frontale- lavoro di gruppo- produzione di documenti	STRUMENTI Libro-fotocopie-ricerca in internet	VERIFICHE Scritta e orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro. Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, relativamente complessi e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo alla stesura di un itinerario turistico e gastronomico.	Individuare funzione e principali scopi comunicativi di un testo. Rielaborare in modo semplice ed abbastanza corretto le informazioni. Saper esporre il proprio punto di vista. Comprendere ed esporre in modo globale e selettivo un testo di settore. Saper organizzare degli itinerari turistici.	Consolidamento delle strutture morfosintattiche acquisite. - o La France d'outre-mer - o Itinéraires francophones: - o La Belgique - o La Martinique et la Guadeloupe	

*** MODULO N. 5	Materia	Asse*	Classe
	Lingua francese	Asse dei linguaggi	5 acc.

TITOLO: LA DEMANDE D'EMPLOI ET LE CURRICULUM VITAE			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
2 quadrimestre	Lezione frontale- lavoro di gruppo- produzione di documenti	Libro-fotocopie-ricerca in internet	Scritta e orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro. Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, relativamente complessi e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo alla stesura del CV e della lettera di presentazione.	Individuare funzione e principali scopi comunicativi di un testo. Rielaborare in modo semplice ed abbastanza corretto le informazioni. Saper esporre il proprio punto di vista. Comprendere ed esporre in modo globale e selettivo un testo di settore. Saper redigere un C.V e una lettera di presentazione.	Consolidamento delle strutture morfosintattiche acquisite. ○ Les offres d'emploi ○ Poser sa candidature: le CV et la lettre d'accompagnement ○ L'entretien d'embauche ○ Les institutions européennes et leurs sièges	