

LINGUA FRANCESE

ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

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

COORDINATORE	Prof.ssa Debora Arosio
--------------	------------------------

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.

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	
<i>Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti da sviluppare e/o approfondire tra classi in parallelo:</i>	
Classi Terze	- Mise en place - Carte et menu - Tipi di menu - la brigade de salle - la mise en place - le matériel de salle
Classi Quarte	- Presentazione enogastronomica di alcune regioni italiane - Vino - les boissons chaudes et froides - les cocktails - civilisation
Classi Quinte	- Sicurezza alimentare e prevenzione - Régime et nutrition - orientation professionnelle - civilisation

5. CONTENUTI RELATIVI A MODULI INTERDISCIPLINARI DI CLASSE	
<i>Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti da sviluppare e/o approfondire in moduli interdisciplinari di classe</i>	
Classi Terze	- Menu - Attrezzature
Classi Quarte	- Bevande alcoliche ed analcoliche
Classi Quinte	- Diete - HACCP

6. 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 _____

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		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
x	Test semistrutturato		Altro _____			Altro _____

9. 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

10. 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 27.10.2023

Il coordinatore

I docenti del Dipartimento di FRANCESE

Cognome e nome	Firma
----------------	-------

ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

CLASSE TERZA

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N. __5

*** UDA N. 1	Materia	Asse*	Classe
	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	3 Sala

TITOLO: LE MONDE DE LA RESTAURATION			
PERIODO/DURATA Settembre/ottobre	METODOLOGIA Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale.	STRUMENTI LIM, libro di testo, laboratorio multimediale, 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, 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 La brigade de restaurant et les rôles du personnel - o Le classement des restaurants - o La tenue professionnelle - o Les principales règles hygiéniques du personnel - o Les locaux du restaurant - o Les lieux de la restauration (bistrot, brasserie, pub et cafétéria).
---	---	--

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

TITOLO: MISE EN PLACE - ACCUEIL DU CLIENT ET CARTE/ MENU			
PERIODO/DURATA Ottobre/Novembre	METODOLOGIA Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale.	STRUMENTI LIM, libro di testo, laboratorio multimediale, 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, 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 Accueillir les client - o La mise en place - o L'équipement de la salle. - o Dialoguer au restaurant : - proposer et localiser une table - renseigner les clients - la réservation téléphonique.	

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

TITOLO: LE SERVICE ET LE MENU

PERIODO/DURATA Novembre/dicembre	METODOLOGIA Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale.	STRUMENTI LIM, libro di testo, laboratorio multimediale, 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, 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. o Le menu et la carte o Les différents types de menu o Prendre une commande o Proposer un plat o Les différents types de service o Les règles à respecter lors du service o La carte des vins et des boissons	

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

TITOLO: LE BAR ET LE BARMAN			
PERIODO/DURATA Gennaio/Febbraio	METODOLOGIA Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale.	STRUMENTI LIM, libro di testo, laboratorio multimediale, 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, 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. o Le barman et ses outils o La classification des boissons o L' eau-de-vie o Les cocktails o Les apéritifs	

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

TITOLO: LE VIN ET LE CHAMPAGNE

PERIODO/DURATA Marzo/Aprile/Maggio	METODOLOGIA Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale.	STRUMENTI LIM, libro di testo, laboratorio multimediale, 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, 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. - o Le service des vins - o Le sommelier et ses outils - o La dégustation - o Les principaux accords vin-mets - o Le champagne Dossier Civilisation	

ENOGASTRONOMIA – OPZIONE SALA E VENDITA

CLASSE QUARTA

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N. __5__

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

TITOLO: LE MONDE DE LA RESTAURATION			
PERIODO/DURATA Settembre/ottobre	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, 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. - o Le secteur de l'hôtellerie-restauration - o La restauration commerciale, collective, franchisée et traiteur - o Restaurants typiquement français - o Les techniques de promotion d'une entreprise de restauration - o L'organisation d'un banquet - o Buffet et repas sur le pouce - o Le TOR.	

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

TITOLO: LE VIN EN France ET EN Italie			
PERIODO/DURATA Novembre/Dicembre	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 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 le vin : histoire du vin, la dégustation - o Regions viticoles françaises et les appellations des vins - o Le champagne et la méthode champenoise - o Regions viticoles italiennes - o L'analyse organoleptique - o La dégustation et ses phases - o Le sommelier et savoir présenter le vin au client (lire l'étiquette)	

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

TITOLO: BIÈRE ET DISTILLÉS FRANÇAIS			
PERIODO/DURATA Dicembre/ Gennaio	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 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. Alsace : La route des vins et la route de la bière Les bières trappistes L'eau-de-vie Le Cognac et l'Armagnac Le Calvados Les liqueurs : Grand Marnier et Cointreau Les apéritifs traditionnels français	

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

TITOLO: Produits alimentaires français et la qualité			
PERIODO/DURATA Gennaio/Febrero	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 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. - o Les fromages français et italiens - o Servir les fromages - o Les signes officiels de l'origine et de la qualité - o Les spécialités gastronomiques de la France métropolitaine - o Les spécialités gastronomiques des DROM-COM Dossier de civilisation	

*** UDA N. 5	Materia	Asse*	Classe
	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	4 sala

TITOLO: ORIENTATION PROFESSIONNELLE			
PERIODO/DURATA Aprile/Maggio	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 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. - o Le curriculum vitae (CV) et lettre ou mail de motivation - o Entretien d'embauche
--	---	--

ENOGASTRONOMIA – OPZIONE SALA E VENDITA

CLASSE QUINTA

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N. 6

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

TITOLO: LES ALIMENTS BIO-OGM- ET LA QUALITÉ			
PERIODO/DURATA Settembre/ottobre	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 ai vari ai 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. - o Les aliments biologiques - o Comment reconnaître un produit bio - o Les signes officiels de l'origine et de la qualité - o Les OGM - o Gaspillage alimentaire - o Slow Food	

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

TITOLO: REGIMES ALIMENTAIRES ET NUTRITION			
PERIODO/DURATA Ottobre/novembre	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 ai vari 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. - les groupes alimentaires - La pyramide alimentaire - Le régime méditerranéen - les différents types de régimes - les régimes alternatifs - l'alimentation du sportif - Les menus religieux - Les menus spéciaux	

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

TITOLO: ALIMENTATION ET LA SANTE			
PERIODO/DURATA gennaio	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 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. Le régime cœliaque Les allergies et intolérances Les troubles du comportement alimentaire
--	--	---

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

TITOLO: SÉCURITÉ ET ALIMENTATION			
PERIODO/DURATA febbraio	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 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. o La méthode HACCP et ses principes o L'hygiène du personnel, des locaux et de l'équipement o les infections, les intoxications et les contaminations	

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

TITOLO: DOSSIER CIVILISATION

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Marzo/aprile	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 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
UDA N. 6	Lingua Francese	ASSE DEI LINGUAGGI	5 Sala

TITOLO: VERS LE MONDE DU TRAVAIL			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Maggio	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	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. - o Le curriculum vitae: le modèle européen - o La lettre de motivation - o L'entretien d'embauche Dossier civilisation: - o Les institutions européennes - o France métropolitaine et d'Outre Mer - o Paris et les institutions françaises

ENOGASTRONOMIA - CUCINA

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

COORDINATORE	Prof.ssa AROSIO DEBORA
--------------	------------------------

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 proprio 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	
<i>Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti da sviluppare e/o approfondire tra classi in parallelo:</i>	
Classi Terze	- La brigade - La tenue professionnelle - Les ustensiles et les locaux du restaurant
Classi Quarte	- Présentation de quelques recettes régionales - Les aliments - Les méthodes de cuisson
Classi Quinte	- Sécurité alimentaire et prévention - Les différents types de régimes - Les régimes religieux

15. CONTENUTI RELATIVI A MODULI INTERDISCIPLINARI DI CLASSE	
<i>Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti da sviluppare e/o approfondire in moduli interdisciplinari di classe</i>	
Classi Terze	- Ricette - Menu - Attrezzature e utensili
Classi Quarte	- Alimenti - Metodi di cottura e di conservazione
Classi Quinte	- Diete - HACCP

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		Altro _____

17. MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

x	Libri di testo (anche in versione digitale)		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 _____

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
	Tema - relazione	x	Interrogazione			Test (di varia tipologia)
x	Test a risposta aperta		Simulazione colloquio			Prove di laboratorio
x	Test semistrutturato		Altro _____			Altro _____

19. 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	x	Frequenza
x	Interesse	x	Comportamento

20. 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.

I docenti del Dipartimento di FRANCESE

Cognome e nome	Firma

ENOGASTRONOMIA – CUCINA

CLASSE TERZA

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N. 4

UDA N. 1	Materia	Asse*	Classe
	FRANCESE	ASSE DEI LINGUAGGI	3°cucina

TITOLO: LE MONDE DE LA RESTAURATION			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Ottobre/novembre	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. Metodo induttivo per le strutture morfosintattiche.	Libro di testo anche in versione digitale, 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 - 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	- Saper applicare le strutture morfologiche e sintattiche di base - Elenicare gli ingredienti di alcune ricette - Presentare le fasi di elaborazione di un piatto tipico - Descrivere le abitudini alimentari dei francesi - Presentare un menù tipicamente francese	- L'hôtellerie, définition - Ses services - Les locaux pour les clients et le personnel	

-Valorizzare e promuovere le tradizioni francesi		
--	--	--

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

TITOLO: EN CUISINE			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
novembre /dicembre	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. Lo sviluppo delle strutture morfosintattiche della lingua avverrà in modo induttivo.	Libro di testo, appunti, dispense, 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 la brigata e i ruoli del personale -Descrivere la divisa professionale -Presentare il materiale necessario per la preparazione dei piatti - Proporre una <i>mise en place</i> - Conoscere le principali procedure delle diverse fasi operative	- La brigade de cuisine - La tenue professionnelle - La sécurité et l'hygiène en cuisine - L'équipement d'une cuisine professionnelle

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

TITOLO: CARTE OU MENU?

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Gennaio/febbraio	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. Lo sviluppo delle strutture morfosintattiche della lingua avverrà in modo induttivo.	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 - 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	Comprendre une carte et un menu La conception d'une carte

***	Materia	Asse*	Classe
UDA N. 4	FRANCESE	ASSE DEI LINGUAGGI	3°cucina

TITOLO: BIENVENUE EN FRANCE!			
PERIODO/DURATA Marzo/aprile/maggio	METODOLOGIA 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.	STRUMENTI Libro di testo, appunti, dispense, CD, LIM, materiale integrativo fornito dall'insegnante, documenti autentici.	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
- 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 locali, nazionali e della civiltà francese		- Saper simulare una conversazione telefonica - Saper eseguire una prenotazione al telefono - Chiedere spiegazioni e chiarimenti - Fornire spiegazioni e informazioni - Saper accogliere un cliente - Saper presentare un piatto o un menu - Saper prendere un'ordinazione - Proporre un aperitivo - Saper parlare dei diversi tipi di servizio - Saper parlare delle strutture di accoglienza e delle diverse forme di ristorazione, dei diversi luoghi della ristorazione e dei diversi tipi di ristorazione - Presentare la critica gastronomica francese e italiana	La France Métropolitaine Géographie et administration de la France Quelques régions françaises

ENOGASTRONOMIA – CUCINA

CLASSE QUARTA

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N. __6__

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

TITOLO: LE MONDE DE LA RESTAURATION			
PERIODO/DURATA Settembre/ottobre	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, 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 restauration commerciale, collective, franchisée et le traiteur - Les techniques de promotion d'une entreprise de restauration	

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

TITOLO: PRODUITS ALIMENTAIRES ET FOURNISSEURS			
PERIODO/DURATA novembre	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 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.	- Les types de fournisseurs - Les restaurants-potagers - Le stockage et la conservation des aliments	

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

UDA N.3	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	4 CUCINA
----------------	-----------------	--------------------	----------

TITOLO: LES PREPARATIONS CULINAIRES			
PERIODO/DURATA Dicembre/Gennaio	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 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.	Les légumineuses Les céréales Les viandes et les poissons Les fromages	

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

TITOLO: HISTOIRE GASTRONOMIQUE DE LA FRANCE			
PERIODO/DURATA Febbraio/marzo	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 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.	L'histoire de la gastronomie française: De la tradition romaine au XVIII siècle
---	---	--

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

TITOLO: TECHNIQUES CULINAIRES ET DE CONSERVATION			
PERIODO/DURATA Aprile/maggio	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 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.	Les différentes techniques de cuisson Les méthodes de conservation	

***	Materia	Asse*	Classe
UDA N. 6	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	4 CUCINA

TITOLO: LA CUISINE D'OUTRE-MER			
PERIODO/DURATA Maggio	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 nella preparazione e scrittura di un CV e una lettera di presentazione	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 al CV e lettera di presentazione	La France d'Outre-Mer Les spécialités gastronomiques des DROM et des COM
--	---	---

ENOGASTRONOMIA – CUCINA

CLASSE QUINTA

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N. 6

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

TITOLO: LES INSTITUTIONS FRANÇAISES ET EUROPÉENNES			
PERIODO/DURATA Settembre/ottobre	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 ai vari ai 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.	Lois, organisations et institutions Les droits de l'homme	

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

TITOLO: LA CUISINE LOMBARDE			
PERIODO/DURATA Dicembre	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 alla 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	Histoire et spécialités gastronomiques lombardes : vins, produits et plats.

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

TITOLO: LES MENUS ET LES RÉGIMES ALIMENTAIRES			
PERIODO/DURATA Novembre/Dicembre/gennaio	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 speciali, diete e allergie e intolleranze causa-effetto e rischi	Les menus religieux Les menus spéciaux La pyramide alimentaire Le régime méditerranéen et Le régime sportif et coeliaque Les allergies et intolérances Bio et OGM

*** UDA N. 4	Materia	Asse*	Classe
-----------------	---------	-------	--------

	Lingua Francese	Asse dei linguaggi	5 CUCINA
--	-----------------	--------------------	----------

TITOLO: SÉCURITÉ ET ALIMENTATION			
PERIODO/DURATA febbraio	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 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.	La méthode HACCP et ses principes L'hygiène du personnel, des locaux et de l'équipement	

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

TITOLO: HISTOIRE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE, LES NOUVELLES TENDANCES			
PERIODO/DURATA Marzo/Aprile	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.	La Cuisine du XIXème siècle La Nouvelle Cuisine Nouvelles tendances : la cuisine moléculaire	

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

TITOLO: VERS LE MONDE DU TRAVAIL			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Maggio	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

ENOGASTRONOMIA
PRODOTTI DOLCIARI

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

COORDINATRICE	Prof.ssa AROSIO DEBORA
---------------	------------------------

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
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

24. 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)---Stuttura ed organizzazione relative alla cucina e degli strumenti utilizzati in essa. 4)---Alcune informazione 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

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	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

26. 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 _____
---	-------------------------------------	--	-------------

27. 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 _____

28. 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 _____

29. CRITERI DI VALUTAZIONE			
<i>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:</i>			
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.

La coordinatrice

I docenti del Dipartimento

Cognome e nome	Firma
----------------	-------

	n

PRODOTTI DOLCIARI

CLASSE TERZA

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N. 4

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

TITOLO: HABITUDES ALIMENTAIRES			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
ottobre /novembre	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.	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 - 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 e promuovere le tradizioni locali, nazionali e francesi	-Descrivere le abitudini alimentari italiane e francesi - Descrivere la colazione francese -Presentare alcuni locali tipici francesi -Presentare la brigata e i ruoli del personale -Descrivere la divisa professionale -Presentare il materiale necessario per la preparazione dei piatti	- Les habitudes alimentaires italiennes et françaises : repas en famille, repas italiens, clichés et stéréotypes, « dolci », fruits et liqueurs , le dessert -Le petit- déjeuner à la française : les viennoiseries ; la « reine » des pains français (la baguette) ; cafés et cafetières ; l'origine du café et les différentes façons de le boire en Italie -Les bistrots
--	---	---

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

TITOLO: BIENVENUE EN CUISINE			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Novembre/dicembre	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 -Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.		- Descrivere il personale di cucina e le sue mansioni - Descrivere la divisa professionale -Presentare le principali attrezzature di lavoro in cucina	- La brigade de cuisine -La hiérarchie du personnel de pâtisserie -Le lieu de travail -Les matériels de cuisson - Les matériels de préparation et de conservation -Instruments et ustensiles

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

MODULO N. 3	FRANCESE	ASSE DEI LINGUAGGI	3°pasticcera
--------------------	----------	--------------------	--------------

TITOLO: POUR RÉUSSIR UN GÂTEAU			
PERIODO/DURATA Gennaio/febbraio/marzo	METODOLOGIA 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.	STRUMENTI Libro di testo, appunti, dispense,CD, LIM, materiale integrativo fornito dall'insegnante, documenti autentici.	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

- 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	-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 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 -Presentare i tratti essenziali di una regione francese	-Les ingrédients de base: la farine, les farines spéciales, le sucre, le lait, le beurre, les oeufs, la levure - Les crèmes en pâtisserie : la crème pâtissière, la crème chantilly, la crème au beurre, la crème anglaise, la crème d'amandes ou frangipane - Les pâtes en pâtisserie : pâtes sèches (feuilletée, brisée), pâtes molles (pâte à choux) , pâtes montées (génénoise et biscuits) , pâtes levées (brioches, Savarin, Kouglof, pâte à pain/pizza), pâtes poussées - Quelques recettes : La Socca, Paste di meliga, Castagnaccio, Madeleines, Quatre quarts au citron - La Bretagne et les crêpes
--	--	---

--	--	--

- Valorizzare e promuovere le tradizioni nazionali e francesi		
---	--	--

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

TITOLO: LE CHOCOLAT			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
aprile/maggio	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.	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 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 locali, nazionali e della civiltà francese		- 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 - Presentare i tratti essenziali di una regione francese	- L'histoire du chocolat - Du cacao au chocolat - Les types de chocolat : le gianduiotto, le chocolat belge, le chocolat suisse - Le chocolat aujourd'hui - La Normandie et les chaussons aux pommes - Recettes : la ganache au chocolat, Marbré au chocolat et au thé vert, gâteau à la crème et au chocolat au lait, orangettes au chocolat

PRODOTTI DOLCIARI

CLASSE QUARTA

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N. 4

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

TITOLO: ET COMME DESSERT?			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Ottobre /Novembre	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.	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 - 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 e promuovere le tradizioni locali, nazionali e francesi	- Descrivere i vari tipi di cottura e alcuni -Classificare i vari tipi di <i>entremets</i> -Scrivere una ricetta e esprimere le quantità -Presentare alcune ricette regionali e francofone -Descrivere i diversi tipi di gelato e i sorbetti	-Méthodes de cuisson des entremets -Les entremets chauds -Les tartes chaudes ou tièdes -Les entremets froids -Les œufs à la neige, les puddings, les gâteaux de semoule et de riz -Les soufflés glacées, les sabayons glacées, les vacherins , les fruits givrés -Les meringues -Comment écrire une recette - Recettes : Le gâteau à la broche des Hautes Pyrénées, bavaois au chocolat, charlotte aux fraises, crème caramel, parfait au chocolat, mousse aux myrtilles
--	--	--

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

TITOLO: LES FRUITS, LES GLACES ET LES SORBETS			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Dicembre/Gennaio	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.	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 - 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 e promuovere le tradizioni locali, nazionali e francesi	-Descrivere i diversi tipi di gelato e i sorbetti -Saper presentare un dessert - Presentare le nuove tendenze della pasticceria -Presentare alcune ricette regionali e francofone	-Les fruits : la pêche Melba, la salade de fruits, La poire belle Hélène, la compote -Histoire de la glace - Les types de glace -La fabrication de la glace -La décoration ou cake-design - L'artiste pâtissier -Les différents types de recouvrement -Comment présenter un plat Recette : poires pochées, compote de pommes, sorbet au citron et zestes
---	--	--

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

TITOLO: LA GÉOGRAPHIE DE L'ART CULINAIRE			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Febbraio/ Marzo	Lezione frontale, lavoro di gruppo, <i>jeux de rôle</i> , lavoro a coppieL'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

	-Saper elaborare un itinerario enogastronomico. - Saper parlare delle specialità gastronomiche della Francia e del proprio Paese	- La géographie culinaire : spécialités gastronomiques de la France métropolitaine, la cuisine provençale et des spécialités gastronomiques des DROM-COM. -Un itinéraire gastronomique dans le sud-ouest - La cuisine de la Lombardie
- 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		

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

TITOLO: C'EST LA FÊTE!			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Aprile /maggio	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 -Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.		- Descrivere le feste tradizionali e le fiere - Descrivere i dolci tipici delle feste -Presentare alcune ricette regionali e francofone	- Fêtes et traditions en France : fêtes religieuses et laïques - Les fêtes en Italie : la Colomba et le Pandoro - Les foires en France : Alsace , Bretagne, Provence, Corse - La route des desserts : quelques spécialités régionales Recettes : la Bûche de Noël, la Galette des rois, Cœurs au chocolat, les Bugnes, Kouglof, Far breton

PRODOTTI DOLCIARI

CLASSE QUINTA

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N. 6

*** MODULO N. 1	Materia	Asse*	Classe
	FRANCESE	ASSE DEI LINGUAGGI	5°pasticceria

TITOLO: C'EST LA FÊTE!

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Settembre /Ottobre	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 -Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.		-Presentare alcune ricette regionali e francofone - Descrivere le diverse forme di ristorazione per le occasioni speciali	- La route des desserts . Quelques spécialités régionales et des pays francophones :les gourmandises du Nord, les gourmandises de Belgique et Suisse -Les occasions spéciales : l'apéritif, banquets et réunions,

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

TITOLO: LA CUISINE FAIT LE TOUR DU MONDE			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Ottobre / Novembre	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.	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 - 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 e promuovere le tradizioni locali, nazionali e francesi	- Distinguere i condimenti esotici: erbe aromatiche e spezie - Coniugare la pasticceria tradizionale con le nuove tendenze straniere - Saper presentare alcuni dolci tipici della tradizione americana, africana, asiatica e delle colonie francesi - Saper riconoscere l'influenza che la cucina americana ha sulla tradizione francese -Saper completare delle ricette	- Découvrir un pays par sa cuisine - Les USA : les grands classiques de la pâtisserie américaine, le Mexique, la Chine, Saveurs d'Orient, l'Europe - Les spécialités dans les DROM et les COM
---	--	---

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

TITOLO: L'HISTOIRE DE LA CUISINE FRANÇAISE			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Dicembre	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.	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 - Comprendere l'idea principale di un testo -Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e francesi		- Presentare le caratteristiche principali dell'evoluzione della cucina durante i secoli - Presentare una breve esposizione su un argomento culturale - Presentare le caratteristiche essenziali di una regione francese	- Des Romains au Moyen Âge : Taillevent - La Renaissance -Naissance de la grande cuisine : François la Varenne - Le XXème siècle : Escoffier - Histoire de la pâtisserie française : un passé gourmand... - Recette : Macarons al cioccolato

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

TITOLO: DIS-MOI CE QUE TU MANGES, JE TE DIRAI QUI TU ES			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Gennaio/Febbraio	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 in adozione CD e Dvd, 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
- Interagire in conversazioni su ambiti settoriali - 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 chiarezza e pertinenza		- Presentare le nuove tendenze della ristorazione e dell'alimentazione - Presentare i principi fondamentali della piramide alimentare - Descrivere i benefici della dieta mediterranea, e la sua applicazione in alcune ricette - Presentare i tratti essenziali della dieta vegetariana e vegana, proponendo alcune ricette	- Manger mieux, manger éthique : restaurants Slow Food ; Eataly - La diète méditerranéenne : les régimes méditerranéens - Produits et cuisine bio - Cuisine végétarienne et végane - Les intolérances alimentaires

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

TITOLO: UNE CUISINE BIEN PROPRE, DES ALIMENTS BIEN CONSERVÉS			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Marzo/Aprile	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.	Libro in adozione CD e Dvd, 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 Individuare e utilizzare gli strumenti essenziali di comunicazione più appropriati per intervenire in contesti professionali. -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 le infezioni e intossicazioni alimentari -Sapere cosa fare per evitare il rischio di contaminazione alimentare.	-La méthode HACCP -La conservation des aliments -Toxi-infections et infections alimentaires -Les principales toxi-infections alimentaires

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

TITOLO: ENTRÉE DANS LE MONDE DE TRAVAIL			
PERIODO/DURATA Aprile/Maggio	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	STRUMENTI Libro di testo, appunti, dispense, LIM	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	
- 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	- Formation en milieu professionnel - Bien réussir son stage pour bien réussir sa vie professionnelle -L'offre d'emploi -Le travail saisonnier - Poser sa candidature : le curriculum vitae européen - La lettre de motivation -L'entretien d'embauche	

ACCOGLIENZA TURISTICA

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

COORDINATORE	Prof. C
--------------	---------

31. 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

- p. Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.
- q. Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.
- r. Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.
- s. Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.
- t. Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo.

Costruzione del sé

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

32. 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.*

33. 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.

34. 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

35. 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.

36. METODOLOGIE			
x	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)	x	Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)
x	Lezione interattiva		Problem solving

	<i>(discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)</i>		<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		Altro _____

37. 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 _____

38. 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 _____

39. 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

40. 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

I docenti del Dipartimento

Cognome e nome	Firma

ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE TERZA

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N. 7

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

TITOLO: LE MONDE DU TOURISME			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Settembre- Ottobre	Lezione frontale- 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 - o Le tourisme aujourd'hui - o Le tourisme en ligne - o Brève histoire du tourisme - o A chaque voyageurs, ses vacances	

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

TITOLO: LES TRANSPORTS			
PERIODO/DURATA Ottobre- Novembre	METODOLOGIA Lezione frontale- Lezione multimediale- Cooperative learning	STRUMENTI Libri-fotocopia-ricerche internet	VERIFICHE 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 - o Transport ferroviaire - o Transport aérien - o Transport maritime - o Transports routiers - o Nouvelles tendances	

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

TITOLO: LES FORMES D'HÉBERGEMENT			
PERIODO/DURATA Novembre-Dicembre	METODOLOGIA Lezione frontale- Lezione multimediale- Cooperative learning	STRUMENTI Libri-fotocopia-ricerche internet	VERIFICHE 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 - o Hébergement et hôtellerie - o Définition d'hôtel - o Classification des hôtels - o Les chambres et leur équipement - o Les services hôteliers (décrire un hôtel) - o Les chaînes hôtelières - o Les villages de vacance et les campings - o Les gîtes ruraux - o Les chambres d'hôtes - o Les auberges de jeunesse	

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

TITOLO: LE TRAVAIL A L'HOTEL ET LE PERSONNEL HÔTELIER

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Gennaio	Lezione frontale- 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. - o Directeur d'hôtel - o Chef de réception e réceptionniste - o Organisateurs de congrès - o Concierge - o Gouvernante - o Femme de chambre.

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

TITOLO: LE TRAVAIL À LA RECEPTION (communication orale)			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Febbraio	Lezione frontale- lavoro di gruppo- produzione di documenti	Libro-fotocopie-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. - o Front desk – communication orale : réservation à la réception - o réservation par téléphone - o accueil du client - o le séjour du client

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

TITOLO: LE TRAVAIL À LA RECEPTION (communication écrite)			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Marzo	Lezione frontale- lavoro di gruppo- produzione di documenti	Libro-fotocopie-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. - o Back desk - communication écrite: - o la lettre formelle - o la lettre circulaire - o demande de renseignements - o réponse à une demande de renseignements - o demande de réservation - o 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 Aprile - maggio	METODOLOGIA Lezione frontale- lavoro di gruppo- produzione di documenti	STRUMENTI Libro-fotocopie-ricerca in internet	VERIFICHE 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. - o La ville de Monza et ses attractions, ses produits et sa gastronomie - o Le langage du message publicitaire pour la promotion du territoire.	

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 Settembre - novembre	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 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.	Strutturare morfosintattiche della lingua. - o Les ressources touristiques - o Les formes touristiques : santé, thermique, balnéaire, sportif, d'affaires, ludique, culturel, durable, solidaire - o Le tourisme enogastronomique
---	--	---

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

TITOLO: LES ACTEURS DU TOURISME			
PERIODO/DURATA Dicembre	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 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 - o Office de tourisme - o Tour-opérateurs - o Agences de voyages - o Accompagnateurs, guides et animateurs - o Les professionnels de l'hôtellerie	

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

TITOLO: TRAVAILLER DANS LE TOURISME			
PERIODO/DURATA Gennaio	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 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. - o Emploi institutionnels - o La recherche d'emploi - o La candidature - o L'entretien d'embauche
---	--	--

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

TITOLO: LA COMMUNICATION ECRITE - LA LETTRE FORMELLE			
PERIODO/DURATA Febbraio-Marzo	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 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. - 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	

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

TITOLO: ITINÉRAIRES TOURISTIQUES ET GASTRONOMIQUES			
PERIODO/DURATA Aprile - maggio	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.	Strutture morfosintattiche della lingua. - o Emploi institutionnels - o La recherche d'emploi - o La candidature - o L'entretien d'embauche.	

ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE QUINTA

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N. 5

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

TITOLO: LES ATTRAITS TOURISTIQUES DE LA FRANCE			
PERIODO/DURATA Settembre -Novembre	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 L'Île-de-France : la ville de Paris, - o son histoire, son économie, ses attraits, ses monuments historiques, la gastronomie et l'œnologie. - o Itinéraires touristiques.	

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

TITOLO: LES ATTRAITS TOURISTIQUES DE LA FRANCE			
PERIODO/DURATA Novembre-Dicembre	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 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 Dicembre – gennaio	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 Lombardie : Monza et Milan - o La Toscane : Florence - o Exemples d'Itinéraires touristiques.	

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

TITOLO: DESTINATIONS FRANCOPHONES			
PERIODO/DURATA Febbraio-Marzo	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 Aprile- maggio	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 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. - o Les offres d'emploi - o Poser sa candidature: le CV et la lettre d'accompagnement - o L'entretien d'embauche - o Les institutions européennes et leurs sièges	

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRODUZIONE SCRITTA

COMPRESIONE SCRITTA

BIENNIO/ TRIENNIO

LINGUE STRANIERE

COMPRESIONE/ PRODUZIONE SCRITTA INTERAZIONE	USO DELLA LINGUA MORFOSINTASSI - LESSICO - PERTINENZA DELLE RISPOSTE	VOTO
Scarsissima comprensione e produzione di messaggi/informazioni	Scarsissima conoscenza delle strutture morfosintattiche, del lessico Difficoltà nell'individuazione del registro linguistico da usare in situazione Mancanza di coerenza logica e organicità	1-2
Gravi difficoltà nella comprensione/produzione di messaggi/informazioni	Conoscenza della morfosintassi scarsa, con gravi e diffusi errori; Scarsa padronanza del lessico; Difficoltà nell'individuazione del registro linguistico da usare in situazione Debolezza logica nella struttura del dialogo	3-4
Incompleta la comprensione/produzione di messaggi/informazioni	Uso incerto e non sempre adeguato della morfosintassi e del lessico Parziale aderenza del dialogo alle richieste Repertorio lessicale non sempre adeguato al contesto	5
Comprensione/produzione di messaggi/informazioni essenziale e semplice	Conoscenza adeguata ma non approfondita della morfosintassi del lessico Generale correttezza, pur in presenza di errori morfosintattici e/o ortografici non gravi Chiarezza e sostanziale coerenza logica del dialogo	6
Abbastanza sicura e pertinente la comprensione/produzione di messaggi/informazioni	Uso sostanzialmente corretto delle strutture morfosintattiche e del lessico Il dialogo presenta uno sviluppo organico e logico	7
Completa la comprensione/produzione di messaggi/informazioni	Corretto l'uso della morfosintassi pur se con qualche errore Lessico preciso Il dialogo presenta una cornice di riferimento spaziale adeguata , le repliche seguono una progressione logica e coerente con dimostrazione di padronanza delle funzioni comunicative	7.5-8
Approfondita e ampia la comprensione/produzione di messaggi/informazioni	Accurato l'uso delle strutture linguistiche Contenuto adeguato al contesto sociale: fare domande , chiedere informazioni e ricevere risposte per ordinare al ristorante/localizzarsi in città o ricevere indicazioni stradali Uso di repertorio formale/informale a seconda della situazione Le risposte seguono una progressione logica e coerente con dimostrazione di padronanza delle funzioni comunicative e pertinenza dei contenuti	9
Spiccata padronanza nella comprensione/produzione di messaggi/informazioni	Uso della morfosintassi e del lessico molto appropriato Conformità della produzione alla situazione proposta - precisione del dialogo - pertinenza dei contenuti e adeguatezza del repertorio linguistico Uso di repertorio formale/informale a seconda della situazione Le risposte seguono una progressione logica e coerente con dimostrazione di padronanza delle funzioni comunicative, pertinenza dei contenuti e creatività	10

Per gli studenti **DVA** o con **DSA** vengono applicate tutte le misure compensative/dispensative indicate nei rispettivi PEI/PDP.

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELL'INTERROGAZIONE ORALE
FRANCESE E TEDESCO - BIENNIO E TRIENNIO**

VOTO	CONTENUTO/PERTINENZA/CAPACITÀ DI RIELABORAZIONE	SCORREVOLEZZA	USO DELLA LINGUA E SINTASSI	PRONUNCIA E INTONAZIONE
1-2	Non conosce i contenuti richiesti e le poche informazioni fornite sono inesatte o non corrispondenti alla richiesta Nessun tentativo di rielaborazione	Totalmente incomprensibile/ Scarsamente comprensibile e inefficace	Gli errori impediscono la comprensione Mancata riutilizzazione del lessico noto e scarsissima conoscenza della morfosintassi	Pronuncia e intonazione del tutto scorrette
3-4	Gravi lacune nei contenuti rispetto alla richiesta, informazioni mancanti e espresse in modo inadeguato con imprecisioni nella rielaborazione	Difficile da capire/Messaggio disorganico dovuto ad una scarsa padronanza della lingua	Molti errori, l'espressione è poco chiara Riutilizzazione di una piccola parte del lessico noto e spesso in modo errato Scarsa conoscenza della morfosintassi	Molti errori di pronuncia e di intonazione
5	Non sa sviluppare metà dei contenuti richiesti. Le informazioni sono frammentate e il messaggio passa a stento. Tentativi di rielaborazione poco produttivi	Richiede concentrazione nell'ascolto/Espressione esitante non sempre comprensibile a causa della mancanza di lessico	Diversi errori che ostacolano a volte la comprensione Riutilizzazione di parte del lessico in modo non sempre appropriato La costruzione delle frasi è spesso inadeguata o incompleta	La pronuncia evidenzia una scarsa consapevolezza del significato del messaggio
6	Conosce e elabora i contenuti essenziali Le idee sono complessivamente concatenate	Espressione esitante ma comprensibile /Messaggio fondamentale	Diversi errori che non ostacolano la comprensione Riutilizzazione di parte del lessico in modo quasi sempre appropriato Le frasi presentano errori nella costruzione	La pronuncia non è sempre corretta ma nel complesso sufficiente Non sempre il ritmo della frase consente di ottenere un messaggio chiaro
7-8	Conosce bene i contenuti e sa elaborarli in maniera adeguata con alcuni/diversi elementi di pertinenza personalizzati	Comprensione discreta del messaggio pur con qualche imperfezione	Qualche errore che non ostacola la comprensione Riutilizzazione di quasi tutto il lessico noto in modo appropriato. Frasi ben costruite	Qualche imperfezione nella pronuncia e intonazione ma con la consapevolezza del significato del messaggio orale
9-10	Conosce a fondo i contenuti e sa elaborarli in modo personale e creativo con esempi pertinenti	Espressione scorrevole senza esitazioni né ripetizioni Il messaggio giunge efficacemente	Rari errori per lo più autocorretti Riutilizzazione sempre appropriata del lessico noto e frasi costruite in maniera corretta e originale	Riproduzione fedele dei suoni e dell'intonazione delle parole e frasi e consapevolezza del messaggio orale

Per gli studenti DVA o con DSA vengono applicate tutte le misure compensative/dispensative indicate nei rispettivi PEI/PDP.