

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE  
FRANCESE  
della CLASSE III SEZ. I  
CORSO SALA E VENDITA**

**ANNO SCOLASTICO 2023/24**



*il Docente*

Prof. Luisa Santagada

## 1 SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

### 1.1 Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse professionale “Enogastronomico”

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
11	84,6%	1	7,69%	1	7,69%	0	0%

L'analisi della situazione di partenza della classe è stata effettuata tramite delle prove d'ingresso scritte dipartimentali e colloqui, volti alla conoscenza generica degli alunni, della loro realtà familiare nonché a comprendere i livelli di partenza relativi alla disciplina. Dall'indagine conoscitiva si è riscontrato che la classe si presenta come un gruppo abbastanza eterogeneo sia per quanto riguarda l'area cognitiva che quella comportamentale. Alcuni alunni partecipano alla vita scolastica, seguono le attività didattiche proposte, si dimostrano sempre disponibili alle iniziative e rispettano le indicazioni date dall'insegnante. Il livello di partenza evidenziato è, nel complesso positivo, leggono con ritmo e intonazione, hanno adeguate capacità di ascolto e comprensione, comunicano in modo accettabile e l'applicazione è adeguata.

Un cospicuo gruppo, ha un bagaglio linguistico modesto, legge e comprende in modo accettabile, produce testi semplici con difficoltà, evidenzia carenze nell'applicazione delle strutture ed ha bisogno di essere costantemente guidato, stimolato e gratificato.

Pochi alternano momenti di apparente partecipazione a quelli di completa abulia; sprovvisti di un metodo di studio efficace denotano molti limiti nella preparazione di base. Superficiale ed incostante anche l'esecuzione dei compiti a casa per cui emerge la necessità di stimolare la costanza nella partecipazione e nell'impegno scolastico e di potenziare il senso di responsabilità.

La maggior parte degli alunni risulta ben inserita nel gruppo e quasi tutti rispettano le norme della vita scolastica; sono pochi coloro che presentano eccessiva vivacità e che per questo necessitano di richiami e di controllo.

#### 2.1 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Per favorire il processo di crescita e di maturazione e per fornire un supporto agli alunni che incontrano qualche difficoltà nel processo di apprendimento si realizzeranno nelle ore curriculari procedimenti personalizzati attraverso attività di studio individuale o per piccoli gruppi. Le attività di recupero mireranno a rinforzare abilità e competenze che gli alunni in difficoltà non riuscirebbero a sviluppare nel percorso standard, esse mireranno a:

- Colmare le carenze di base
- Migliorare la motivazione allo studio
- Acquisire un metodo di lavoro adeguato
- Stimolare l'interesse per la disciplina
- Promuovere le capacità di riflessione personale

## 2 RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>Disuguaglianze</b>	Gli squilibri alimentari in Francia Lessico, fraseologia e strutture morfosintattiche per utilizzare la lingua francese per scopi comunicativi e operativi. Argomenti di cultura e civiltà francese attinenti alle malnutrizioni	Tutte le discipline
<b>Il benessere: Dinamiche socio-culturali</b>	I differenti tipi di dieta Lessico, fraseologia e strutture morfosintattiche per utilizzare la lingua francese per scopi comunicativi e operativi. Argomenti di cultura e civiltà francese attinenti alle dinamiche socio-culturali	Tutte le discipline

## 3 UNITÀ FORMATIVE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
<b>UNITA' FORMATIVA 1: Restaurant sur mesure</b>	
<b>COMPETENZE</b>	<p>Relazionarsi con il proprio ambiente lavorativo</p> <p>Riconoscere le qualità professionali richieste e applicarle. Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi inerenti alla ristorazione.</p> <p>Imparare le tecniche del lavoro di squadra</p>
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
<p>Je suis commis de rang à 'L'Esprit gourmand'</p> <p>La brigata di sala</p> <p>La divisa professionale e le qualità del personale</p> <p>Gli attrezzi della tavola</p> <p>L'attrezzatura della sala</p> <p>Maître d'hôtel, storia di una professione</p> <p>Comunicare con la brigata</p> <p>Aspetti di civiltà e cultura francese:</p> <p>Les repas en France</p> <p>A la découverte de la restauration française</p> <p>Ce qui représente la République française</p> <p>Les régions françaises et les villes</p> <p>France généralité- le relief –les fleuves- le climat</p> <p>Paris</p> <p>Balade autour du gout: produits typiques de la Provence</p> <p>Fraseologia lessico e strutture morfosintattiche di settore</p>	<p>Professionali : Orientarsi nell'organizzazione della brigata e nei differenti ruoli.</p> <p>Descrivere l'attrezzatura della sala e della tavola.</p> <p>Descrivere la divisa professionale.</p> <p>Linguistiche :Presentarsi,parlare del carattere, degli obiettivi.</p> <p>Uso appropriato di strutture grammaticali e lessicali e delle funzioni linguistiche.</p> <p>Ascoltare, leggere e comprendere testi specifici.</p> <p>Fare relazioni , riassunti di testi specifici relativi al proprio ambito professionale</p> <p>Redazione di testi specifici pertinenti al proprio indirizzo di studi</p>
<b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b>	<p>Lezione frontale, partecipata,dialogata, multimediale, apprendimento collaborativo e fra pari</p> <p>Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo, , interventi individualizzati, simulazione del vissuto.</p> <p>Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata.</p> <p>Attività di laboratorio.</p> <p>Le strategie utilizzate saranno:</p> <p>Affidamento di incarichi di responsabilità e di compiti a crescente livello di difficoltà</p> <p>Studio assistito in classe sotto la guida di un tutor</p> <p>Diversificazione e adattamento dei contenuti disciplinari</p> <p>Metodologie e strategie di insegnamento diversificate</p> <p>Allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari</p> <p>Assiduo controllo dell'apprendimento con frequenti verifiche formative</p> <p>Coinvolgimento in attività collettive</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Esercizi di comprensione orali e scritti, di analisi e di sintesi, di produzione personale</p> <p>Attività multimediali</p>
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>	<p>Banner, , circle time, problem solving, brainstorming, jeu de rôle, cooperative learning, flipped classroom</p> <p>Per education, esercizi di gruppo</p>
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	<p>Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico, giornali, sussidi audiovisivi, proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.</p>
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	<p>Prove strutturate e semistrutturate ; interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà.</p> <p>Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.</p>
<b>TEMPI</b>	<p>Settembre: Revisione delle conoscenze e competenze possedute-</p> <p>15 ore</p>

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
<b>UNITA' FORMATIVA 2: Le menu et les services</b>

<b>COMPETENZE</b>	Essere in grado di servire un cliente straniero e di inserirsi in un ambiente lavorativo utilizzando la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi inerenti all'accoglienza ,agli utensili , all'attrezzatura in cucina ,ai prodotti tipici e alle eccellenze della gastronomia francese.	
<b>CONOSCENZE</b>		<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
Il menu Carte o menu ? Les critères pour la rédaction d'un menu I differenti tipi di menu La carte e la sua composizione Dalla carte tradizionale alla carte digitale La mise en place Le différents formes de service A chaque pays son menu Chez Pierre...c'est maman qui prépare Descrivere un piatto Les pâtes et les céréales Le service du dessert Aspetti di civiltà e cultura francese: Maître d'hôtel, storia di una professione Comunicare con la brigata Aspetti di civiltà e cultura francese: Brasseries et bistrots Les régions françaises et les villes France généralité- le relief –les fleuves- le climat Paris Balade autour du gout: produits typiques de la Provence Fraseologia lessico e strutture morfosintattiche di settore		Professionali : Identificare i vari tipi di menu. Gestire la mise en place, le differenti forme di servizio,il servizio dei formaggi. Linguistiche: prendere un'ordinazione- Consigliare i clienti
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale, partecipata,dialogata, multimediale, apprendimento collaborativo e fra pari Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo , interventi individualizzati, simulazione del vissuto. Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata. Attività di laboratorio.	
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>	Banner, , circle time, problem solving, brainstorming, jeu de rôle, cooperative learning, flipped classroom Peer education, esercizi di gruppo	
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico, giornali, sussidi audiovisivi, proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.	
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	Prove strutturate e semistrutturate ; interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.	
<b>TEMPI</b>	17 ore	

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare		
<b>UNITA' FORMATIVA 3 : La vente</b>		
<b>COMPETENZE</b>	Relazionarsi con il proprio ambiente lavorativo utilizzando la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi inerenti all'accoglienza e alla vendita dando informazioni precise, chiarimenti e suggerimenti.	
<b>CONOSCENZE</b>		<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
Accueillir et vendre L'accueil téléphonique Les ventes additionnelles et la prise de congé La gestion des plaintes Aspetti di civiltà e cultura francese: Fraseologia lessico e strutture morfosintattiche di settore		Professionali :Comunicare e argomentare dalla presa di contatto al congedarsi. Gestire le lamentele. Creare e fare dei dialoghi tra cameriere et cliente. Linguistici: Accogliere, informare, rispondere a una lamentela
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale, partecipata,dialogata, multimediale, apprendimento collaborativo e fra pari Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo , interventi individualizzati, simulazione del vissuto. Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata. Attività di laboratorio.	
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>	Banner, , circle time, problem solving, brainstorming, jeu de rôle, cooperative learning, flipped classroom Peer education, esercizi di gruppo	

<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico, giornali, sussidi audiovisivi, proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	Prove strutturate e semistrutturate ; interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.
<b>TEMPI</b>	16 ore

Il docente utilizzerà metodologie che prevedono l'uso di dispositivi elettronici (PC, Tablet, Smartphone) da parte degli studenti

**SIx** **NO**

**Trebisacce 9/10/2023**

**Il Docente**  
**Luisa Santagada**