

TREBISACCE - ORIOLO



**PROGRAMMAZIONE  
DISCIPLINARE  
FRANCESE  
CLASSE V SEZ. I  
CORSO ENOGASTRONOMICO-Sala  
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	%
2	40%	1	20%	2	40%	0	0%

### 2.1 Esiti di eventuali prove e valutazioni relative alla sola disciplina

L'analisi della situazione di partenza ha mirato a rilevare il possesso dei prerequisiti considerati fondamentali per l'individuazione degli obiettivi e delle strategie d'intervento da seguire nell'impostazione della programmazione didattico – educativa.

Per l'area non cognitiva si sono osservati aspetti del comportamento relativi alla partecipazione, all'impegno, al metodo di studio e al comportamento.

Per l'area cognitiva, attraverso la somministrazione di prove dipartimentali, di test informali di tipo orale, colloqui, attività d'ascolto, lettura, intonazione e pronuncia, comprensione e produzione orale e scritta, si sono osservati, invece, il possesso dei seguenti prerequisiti:

- conoscenza delle principali strutture e funzioni linguistiche;
- conoscenza del lessico, delle frasi e delle espressioni più frequenti relativi ad ambiti di vita professionale
- capacità di comunicare in attività professionali e di routine che richiedono un semplice scambio d'informazioni.

#### 3.3 Livelli rilevati

Dal punto di vista disciplinare non si rilevano situazioni preoccupanti di eccessiva vivacità, si mostrano interessati alle attività - educative ed abbastanza rispettosi del docente e delle regole scolastiche.

Pochi alunni possiedono un bagaglio linguistico adeguato. Per altri, invece, le competenze e le abilità risultano modeste, leggono e comprendono in modo accettabile, producono testi semplici ed evidenziano delle carenze nella preparazione di base, nell'applicazione delle strutture e sono sprovvisti di un metodo di studio efficace, avendo bisogno di essere costantemente guidati, stimolati e gratificati. Superficiale ed incostante è anche l'esecuzione dei compiti a casa, per cui emerge la necessità di stimolarne la partecipazione, l'impegno scolastico, al fine di potenziarne il bagaglio di conoscenze e di competenze.

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

Nel corso dell'anno scolastico, al fine di fornire il supporto necessario ai bisogni e alle difficoltà degli alunni e favorire il loro processo di apprendimento e di maturazione, si realizzeranno nelle ore curriculari procedimenti personalizzati. Il percorso educativo e cognitivo, inoltre punterà, mediante mirati interventi, a sviluppare il senso di responsabilità, a favorire lo spirito di collaborazione, migliorare il metodo di studio, sostenere e rinforzare l'autostima degli alunni. L'attività di recupero mirerà a rinforzare abilità e competenze che gli alunni in difficoltà non riuscirebbero a sviluppare nel percorso standard, gli interventi saranno attuati utilizzando metodologie e strumenti didattici individualizzati e attività di studio individuale o per piccoli gruppi.

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

Unità di Apprendimento	Contributo della Disciplina	Altre Discipline che partecipano alla UdA
1. 1.PARTECIPAZIONE E CITTADINANZA ATTIVA	Alimentazione equilibrata in Francia. Lessico , fraseologia e strutture morfosintattiche per utilizzare la lingua francese per scopi comunicativi e operativi. Argomenti di cultura e civiltà francese attinenti agli argomenti suddetti	Tutte le discipline del dipartimento
2. LAVORO E SISTEMI PRODUTTIVI	L'igiene e la sicurezza nella ristorazione Lessico , fraseologia e strutture morfosintattiche per utilizzare la lingua francese per scopi comunicativi e operativi. Argomenti di cultura e civiltà francese attinenti agli argomenti suddetti	Tutte le discipline del dipartimento

## 3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
<b>UNITA' FORMATIVA 1 : L'alimentation au coeur de la santé</b>	
<b>COMPETENZE</b>	Essere in grado di operare una scelta consapevole applicando le normative vigenti in fatto di sicurezza,trasparenza e tracciabilità dei prodotti
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
Je suis végétarienne Une alimentatuion correcte : Comment manger équilibré Que veut dire bien manger Les groupes alimentaires La pyramide alimentaire Les cuissons diététiques Le régime crétois La boulimie Le végétarisme et le végétalisme ou véganisme Le régime macrobiotique Les régime religieux Les certifications de qualité en France Fraseologia lessico e strutture morfosintattiche di settore Aspetti di civiltà e cultura francese: La Normandie Mont Saint Michel Le cidre Les produits du terroir : Le fois gras	Esprimersi su degli argomenti relativi all'alimentazione e alle diete alimentari Valutare la propria alimentazione quotidiana Analizzare le caratteristiche delle cotture dietetiche Redigere dei menu equilibrati Fare domande sull'alimentazione e rispondere Presentare una regione e i suoi prodotti Parlare delle abitudini alimentari
<b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</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.

	<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>Peer 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 semistrustrate ; 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>18 ore</p>

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare		
<b>UNITA' FORMATIVA 2:</b> Le vin. Histoire et tradition dans un verre		
<b>COMPETENZE</b>	<p>Relazionarsi con il proprio ambiente lavorativo sapendo reagire in modo adeguato per dare informazioni precise e chiarimenti sui vini giusti , aperitivi e cocktails con i distillati. nelle diverse occasioni</p> <p>Interagire in lingua con i clienti prendendo ordinazioni per le bevande, resolvendo eventuali problemi.</p>	
CONOSCENZE		ABILITÀ/CAPACITÀ
<p>Visite au domaine</p> <p>La storia e le caratteristiche del vino</p> <p>Un compagnon de table: le vin</p> <p>Le regioni vinicole francesi.</p> <p>I vitigni francesi.</p> <p>Le denominazioni.</p> <p>La degustazione e la vendita..</p> <p>La fase visiva, olfattiva e gustativa.</p> <p>Scoprire la Francia: conoscere la produzione di vino e bevande della Francia.</p> <p>Le champagne et la Champagne</p> <p>Fraseologia lessico e strutture morfosintattiche di settore</p>		<p>Dare consigli sulla scelta di un vino.</p> <p>Comprendere il senso di un documento professionale</p> <p>Rispondere a domande</p> <p>Redigere delle risposte coerenti esprimere un opinione personale.</p> <p>Discutere a proposito degli effetti benefici del vino e dei rischi per la salute legati all'abuso di alcool</p> <p>Esprimere dei giudizi( aspetto, origine , abbinamento, temperatura e servizio)</p> <p>Proporre e consigliare una bevanda</p> <p>Comprendere dei documenti professionali che riguardano le tecniche di produzione delle bevande</p> <p>Spiegare i caratteri salienti delle bevande</p> <p>Giustificare gli abbinamenti cibo-vino</p> <p>Redazione di testi specifici pertinenti al proprio indirizzo di studi proprio ambito professionale</p> <p>Presentare una regione e i suoi prodotti</p> <p>Parlare delle abitudini alimentari</p>

<b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b>	<p>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.</p> <p>Le strategie utilizzate saranno:  Affidamento di incarichi di responsabilità e di compiti a crescente livello di difficoltà  Studio assistito in classe sotto la guida di un tutor  Diversificazione e adattamento dei contenuti disciplinari  Metodologie e strategie di insegnamento diversificate  Allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari  Assiduo controllo dell'apprendimento con frequenti verifiche formative  Coinvolgimento in attività collettive  Mappe concettuali  Esercizi di comprensione orali e scritti ,di analisi e di sintesi, di produzione personale  Attività multimediali</p>
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>	<p>Banner, , circle time, problem solving, brainstorming, jeu de rôle, cooperative learning, flipped classroom  Peer 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.  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>	15 ore

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
<b>UNITA' FORMATIVA 3 : Hygiène e securité</b>	
<b>COMPETENZE</b>	Essere in grado di operare una scelta consapevole applicando le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
<p>Gli alimenti a rischio  Le technique di conservazione  Il sistema HACCP  Il controllo qualitativo e quantitativo  L'igiene e la sicurezza del personale, delle attrezzature e dei locali  Il marchi di qualità e di sicurezza</p>	<p>Utilizzare le diverse tecniche di conservazione degli alimenti  Fare delle domande sulle norme dell'igiene, del lavoro e della sicurezza e rispondere  Conoscere il regolamento francese e europeo in materia d'igiene  Saper compilare una scheda tecnica per identificare i punti critici e risolverli</p>

Les OGM e i prodotti biologici Gli additivi La tracciabilità Fraseologia lessico e strutture morfosintattiche di settore	Creare delle ricette Saper determinare i vantaggi della legislazione europea in materia d'alimentazione Esprimere la propria opinione sui prodotti bio e gli OGM Distinguere i principi del metodo HCCP e applicarlo
<b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b>	<p>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.</p> <p>Le strategie utilizzate saranno:  Affidamento di incarichi di responsabilità e di compiti a crescente livello di difficoltà  Studio assistito in classe sotto la guida di un tutor  Diversificazione e adattamento dei contenuti disciplinari  Metodologie e strategie di insegnamento diversificate  Allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari  Assiduo controllo dell'apprendimento con frequenti verifiche formative  Coinvolgimento in attività collettive  Mappe concettuali  Esercizi di comprensione orali e scritti ,di analisi e di sintesi, di produzione personale  Attività multimediali</p>
<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>	14 ore
<b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>	
<b>UNITA' FORMATIVA</b> : Le monde de la restauration	
<b>COMPETENZE</b>	Essere in grado di operare una scelta consapevole Relazionarsi con il proprio ambiente lavorativo per dare informazioni precise e chiarimenti . nelle diverse occasioni ai clienti sull'organizzazione di catering, buffet ....
<b>CONOSCENZE</b>	
Le développement de la restauration Le personnel de la restauration La restauration commerciale	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b> Saper dare delle informazioni sul mondo dell'enogastronomia Presentare un ristorante, un hôtel Comprendere l'essenziale di un documento scritto

La restauration collective Le traiteur	professionale Distinguere le forme di gestione
<b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b>	<p>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.</p> <p>Le strategie utilizzate saranno: Affidamento di incarichi di responsabilità e di compiti a crescente livello di difficoltà Studio assistito in classe sotto la guida di un tutor Diversificazione e adattamento dei contenuti disciplinari Metodologie e strategie di insegnamento diversificate Allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari Assiduo controllo dell'apprendimento con frequenti verifiche formative Coinvolgimento in attività collettive Mappe concettuali Esercizi di comprensione orali e scritti ,di analisi e di sintesi, di produzione personale Attività multimediali</p>
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>	<p>Banner, , circle time, problem solving, brainstorming, jeu de rôle, cooperative learning, flipped classroom Peer education, esercizi di gruppo</p>
<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>	<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. 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>	10 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

