



Istituto di Istruzione Superiore
IIS IPSIA-ITI "E. ALETTI"- ITS "G. FILANGIERI"
TREBISACCE (CS)

PROGRAMMAZIONE

FRANCESE

CLASSE III SEZ. H – CORSO ENOGASTRONOMIA

A.S. 2024/25



Docente

Prof.ssa *Laura Pellegrino*

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	%
9	60%	6	40%	0	%	0	%

15

1.2 Esiti

L'analisi della situazione iniziale ha avuto l'obiettivo di verificare la presenza dei prerequisiti essenziali per definire gli obiettivi e le strategie d'intervento necessarie all'elaborazione della programmazione didattico-educativa.

1.3 Livelli rilevati

Alcuni studenti dimostrano di possedere un adeguato bagaglio linguistico, mentre altri presentano competenze limitate.

1.4 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti

Si ritiene pertanto opportuno provvedere ad una revisione degli argomenti e delle strutture di base degli scorsi anni scolastici, prima di affrontare i nuovi argomenti nello specifico previsti per quest'anno scolastico.

Queste attività verranno svolte in itinere e ogni qualvolta sia necessario un rinforzo e ripasso dei prerequisiti.

--	--	--

2. RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Unità di Apprendimento	Contributo della Disciplina	Altre Discipline che partecipano alla UdA
Disuguaglianze	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
Il benessere: Dinamiche socio-culturali	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	
UNITA' FORMATIVA 1: Inspiration cuisine- Les chefs et les autres	
COMPETENZE Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi ed operativi nel settore di enogastronomia	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio specifico della microlingua • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi • 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 con i colleghi.
CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> • Faire la connaissance d'un jeune stagiaire • Visite en cuisine • La brigade • La tenue vestimentaire du personnel de cuisine • L'organisation et l'implantation d'une cuisine • Les équipement et les ustensiles • Se présenter: parler de son caractère et de ses propres objectifs • Aspetti di civiltà e cultura francese: • Les repas en France • 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 	ABILITÀ/CAPACITÀ <ul style="list-style-type: none"> • Saper presentare la brigata e i vari ruoli del personale • Descrivere la divisa • Saper descrivere l'organizzazione di una cucina e l'impiego di utensili • Saper esprimersi correttamente nel contesto di una cucina: orientarsi fra le strutture e comunicare con i colleghi di lavoro. • Essere in grado, nel corso di uno stage in azienda di parlare dell'organizzazione della cucina • Essere in grado, trovandosi nelle cucine di un ristorante francese di muoversi ed utilizzare adeguatamente le attrezzature, nonché di eseguire i compiti assegnati dallo chef.
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale, partecipata, multimediale • Apprendimento collaborativo e fra pari • Scoperta guidata • Dialogo e confronto interculturale • Cura della relazione educativa • Discussione guidata • Lezione con esperti • Problem solving • Analisi dei casi
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio didattico • Lavoro di gruppo • Flipped classroom • Interventi individualizzati • Simulazione del vissuto • Jeux de rôle • Cooperative learning • Circle time
STRUMENTI, SUSSIDI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • LIM

E MATERIALI	<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento • Dizionari • Personal computer • Enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico • Giornali, materiale autentico • Sussidi audiovisivi • Proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.
VERIFICHE E VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Prove strutturate e semi strutturate • Interrogazione breve • Colloquio • Relazioni personali e di gruppo • Risoluzione di problemi • Esercitazioni di laboratorio • Prove di realtà • Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione • Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare		
UNITA' FORMATIVA 2: "Le menu s'il vous plaît"		
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio specifico della micro lingua • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi • 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 con i colleghi. 	
<p>Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi ed operativi nel settore di enogastronomia</p>		
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> • Menu à prix fixe et menu à la carte • La composition du menu et les critères pour sa rédaction • A chaque pays son menu • Parler de ses goûts et de ses préférences en cuisine • Come fare una ricetta • I verbi della ricetta • Aspetti di civiltà e cultura francese: • La cuisine régionale française • La cuisine régionale italienne • Fraseologia lessico e strutture morfosintattiche di settore 	<p>Composer un menu à prix fixe sans et avec choix</p> <p>Identificare l'ordine del servizio</p> <p>Saper utilizzare dei software per fare delle presentazioni</p> <p>Dare istruzioni e consigli</p> <p>Esprimere delle opinioni</p> <p>Presentare in modo semplice una regione e i suoi prodotti</p> <p>Parlare delle abitudini alimentari</p>	

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale, partecipata, multimediale • Apprendimento collaborativo e fra pari • Scoperta guidata • Dialogo e confronto interculturale • Cura della relazione educativa • Discussione guidata • Lezione con esperti • Problem solving • Analisi dei casi.
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio didattico • Lavoro di gruppo • Flipped classroom • Interventi individualizzati • Simulazione del vissuto • Jeux de rôle • Cooperative learning • Circle time
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • LIM • Fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento • Dizionari • Personal computer • Enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico • Giornali, materiale autentico • Sussidi audiovisivi • Proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.
VERIFICHE E VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Prove strutturate e semi strutturate • Interrogazione breve • Colloquio • Relazioni personali e di gruppo • Risoluzione di problemi • Esercitazioni di laboratorio • Prove di realtà • Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione • Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
UNITA' FORMATIVA 3: « Le service du menu : Les hors-d'oeuvre	
COMPETENZE Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi ed operativi nel settore enogastronomico	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio specifico della micro lingua • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi • 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 con i colleghi.

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
<p>Les hors-d'oeuvre froids et chauds Les hors –d'oeuvre entre tradition et innovation Les potages Les fonds et les sauces Les condiments et les piments Aspetti di civiltà e cultura francese: I prodotti tipici del territorio francese: L'apéritif, la prière du soir des français Apericena italien Fraseologia lessico e strutture morfosintattiche di settore</p>	<p>Analizzare delle ricette Indicare le fasi e le tecniche di preparazione d'una ricetta Sviluppare una ricetta Spiegare una ricetta Dare istruzioni e consigli Esprimere delle opinioni Saper acquisire e comunicare informazioni sugli antipasti ed agli impasti di base. Essere in grado di lavorare e comunicare con i colleghi in un ristorante francese, con compiti relativi agli antipasti ed agli impasti di base. Essere in grado, nel corso di uno stage in azienda di parlare delle specialità della propria regione. Saper parlare delle abitudini alimentari</p>
<p>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale, partecipata, multimediale • Apprendimento collaborativo e fra pari • Scoperta guidata • Dialogo e confronto interculturale • Cura della relazione educativa • Discussione guidata • Lezione con esperti • Problem solving • Analisi dei casi
<p>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio didattico • Lavoro di gruppo • Flipped classroom • Interventi individualizzati • Simulazione del vissuto • Jeux de rôle • Cooperative learning • Circle time
<p>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • LIM • Fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento • Dizionari. • Personal computer. • Enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico. • Giornali, materiale autentico • Sussidi audiovisivi. • Proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.
<p>VERIFICHE E</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prove strutturate e semi strutturate • Interrogazione breve. • Colloquio. • Relazioni personali e di gruppo.

VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Risoluzione di problemi. • Esercitazioni di laboratorio. • Prove di realtà. • Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione. • Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.
--------------------	--

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

SI **NO**

Trebisacce 3/10/2024

Docente
Laura Pellegrino