



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

IIS-IPSA-ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)
IPSCT-INFORMATICA E
TELECOMUNICAZIONI Oriolo (CS)

TREBISACCE - TECNICO: CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI - MECCANICA E MECCATRONICA ED ENERGIA (SERALE) - PROFESSIONALE: SANITA' E ASSISTENZA SOCIALE - SERVIZI ENOGASTRONOMIA (ANCHE SERALE) MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA
ORIOLO - PROFESSIONALE: SERVIZI COMMERCIALI. TECNICO: INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

ITS- "G. Filangieri" Trebisacce (CS)

TREBISACCE - TECNICO: AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING - GRAFICA E COMUNICAZIONE - COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO (ANCHE SERALE)-TURISMO.- SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

FormezPA



CAF

ForMiur



Scan me

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010443 del 08/10/2024
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA FRANCESE

della CLASSE III I CORSO SALA E VENDITA

ANNO SCOLASTICO 2024/25

il Docente

Prof. ssa Antonietta Cozzo

1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

1.1 Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – ASSE SCIENTIFICO - TECNICO - PROFESSIONALE

Gli esiti delle prove parallele di ingresso evidenziano che la maggior parte degli alunni si colloca nell'area critica e che solo un alunno il livello base.

LIVELLI DI COMPETENZA

AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
5	83%	1	17%	0	0	0	0

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

Gli alunni evidenziano delle carenze per quanto riguarda le capacità fonetiche ed espressive, oltre che a livello grammaticale e lessicale. Manifestano, tuttavia, interesse e partecipazione positiva durante le attività didattiche.

1.3 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 attueranno strategie didattiche finalizzate alla semplificazione ed alla facilitazione dell'acquisizione dei percorsi disciplinari.

Le attività di recupero 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

Unità di Apprendimento Come da Programmazione del CdC	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla Uda
Disuguaglianze	Les inégalités alimentaires. Lessico e fraseologia attinenti alla tematica	Tutte le discipline
Il benessere: dinamiche socio-culturali	Le bien-être alimentaire. Lessico e fraseologia attinenti alla tematica	Tutte le discipline

3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: LES CHEFS ET LES AUTRES La brigade de cuisine La vestimentaire du personnel de cuisine Les équipements Les ustensiles
COMPETENZE DI RIFERIMENTO Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipe multi-professionali in diversi contesti organizzativi/lavorativi. <ul style="list-style-type: none">• Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza
ABILITA' Comprendere istruzioni, espressioni e frasi di uso settoriale e identificare il tema generale di brevi messaggi orali in cui si parla di argomenti specifici riguardanti la ristorazione. Comprendere il senso generale e le parole chiave di brevi testi.

Interagire in modo comprensibile con un compagno o un adulto utilizzando espressioni e frasi adatte alla situazione.

CONOSCENZE

Conoscere la brigata di cucina, la divisa del personale di cucina, le attrezzature e gli utensili.

NUCLEI FONDANTI

-Comprensione di testi argomentativi, documenti autentici riguardanti l'attualità generale, la civiltà francese e argomenti di indirizzo, comprensione analitica con particolare attenzione alla specificità del codice scritto e orale -Capacità di interagire e relazionare all'orale e allo scritto in un contesto professionale nelle situazioni più prevedibili e comuni, sviluppando discussioni tecniche nel proprio campo di specializzazione, interagendo con scioltezza e spontaneità in situazioni diversificate e producendo testi e/o ricerche esaurienti e completi. -Acquisizione di una competenza più autonoma e consapevole anche in vista delle prove dell'Esame di Stato

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

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.

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

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

- Lezione Frontale
- Test Autovalutativi
- Flipped Classroom
- Cooperative learning
- Peer Education
- Esercizi Applicativi
- Jeu de rôle

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Aula

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

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.

VALUTAZIONE

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

TEMPI
Settembre-Ottobre

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 2: LE MENU S'IL VOUS PLAÎT Menu à prix fixe et menu à la carte La composition du menu
ABILITA'
Comprendere istruzioni, espressioni e frasi di uso settoriale e identificare il tema generale di brevi messaggi orali in cui si parla di argomenti specifici riguardanti la ristorazione. Comprendere il senso generale e le parole chiave di brevi testi. Interagire in modo comprensibile con un compagno o un adulto utilizzando espressioni e frasi adatte alla situazione.
CONOSCENZE
Conoscere le espressioni per parlare dei propri gusti e delle proprie preferenze in cucina.
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE
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. 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
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Lezione Frontale ○ Test Autovalutativi ○ Flipped Classroom ○ Cooperative learning ○ Peer Education ○ Esercizi Applicativi ○ Jeu de rôle
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO
Aula
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI
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.

VALUTAZIONE

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. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento

TEMPI

Novembre-Dicembre

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

UNITA' FORMATIVA 3:POUR OUVRIR L'APPÉTIT

Les hors-d'œuvre

Les potages

Les fonds et les sauces

Les condiments et les piments

ABILITA'

Comprendere istruzioni, espressioni e frasi di uso settoriale e identificare il tema generale di brevi messaggi orali in cui si parla di argomenti specifici riguardanti la ristorazione.

Comprendere il senso generale e le parole chiave di brevi testi.

Interagire in modo comprensibile con un compagno o un adulto utilizzando espressioni e frasi adatte alla situazione.

CONOSCENZE

- Conoscere le espressioni per dare istruzioni in cucina e rispondere.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

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.

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

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

- Lezione Frontale
- Test Autovalutativi
- Flipped Classroom
- Cooperative learning
- Peer Education

<ul style="list-style-type: none"> ○ Esercizi Applicativi ○ Jeu de rôle
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO
Aula
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI
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.
VALUTAZIONE
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
TEMPI
Gennaio-Febbraio
Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 4: LES PLATS DE RÉSISTANCE Les poissons Les modes de cuissons des poissons Les fruits de mer Les viandes Les modes de cuissons des viandes
ABILITA'
Comprendere istruzioni, espressioni e frasi di uso settoriale e identificare il tema generale di brevi messaggi orali in cui si parla di argomenti specifici riguardanti la ristorazione. Comprendere il senso generale e le parole chiave di brevi testi. Interagire in modo comprensibile con un compagno o un adulto utilizzando espressioni e frasi adatte alla situazione.
CONOSCENZE
Conoscere le espressioni per informarsi e fornire dettagli sui pesci e sulla carne.
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE
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. 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 align="center">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezione Frontale ○ Test Autovalutativi ○ Flipped Classroom ○ Cooperative learning ○ Peer Education ○ Esercizi Applicativi Jeu de rôle
<p align="center">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <p>Aula</p>
<p align="center">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p> <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>
<p align="center">VALUTAZIONE</p> <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>
<p align="center">TEMPI</p> <p>Marzo-Aprile</p>
<p align="center">Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</p>
<p>UNITA' FORMATIVA 5: POUR TERMINER LE REPAS</p> <p>Les fromages Les entremets Les fruits</p>
<p align="center">ABILITA'</p> <p>Comprendere istruzioni, espressioni e frasi di uso settoriale e identificare il tema generale di brevi messaggi orali in cui si parla di argomenti specifici riguardanti la ristorazione. Comprendere il senso generale e le parole chiave di brevi testi. Interagire in modo comprensibile con un compagno o un adulto utilizzando espressioni e frasi adatte alla situazione.</p>
<p align="center">CONOSCENZE</p> <p>Conoscere le espressioni per fare domande e dare risposte sui formaggi, i dolci e la frutta.</p>
<p align="center">NUCLEI FONDANTI</p> <p>Les fromages Les entremets</p>

Les fruits	
<p align="center">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <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>	
<p align="center">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezione Frontale ○ Test Autovalutativi ○ Flipped Classroom ○ Cooperative learning ○ Peer Education ○ Esercizi Applicativi ○ Jeu de rôle 	
<p align="center">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <p>Aula</p>	
<p align="center">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p> <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>	
<p align="center">VALUTAZIONE</p> <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>	
<p align="center">TEMPI</p> <p>Maggio-Giugno</p>	

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

SI **NO**

Trebisacce, 05/10/2024

Il Docente
Prof. ssa Antonietta Cozzo