

**PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA
FRANCESE
CLASSE IV 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	%
3	100%	0	0%	0	0%	0	0%

2.1 Esiti di eventuali prove e valutazioni relative alla sola disciplina

L'analisi della situazione di partenza della classe è stata effettuata non solo attraverso prove d'ingresso per competenze a livello dipartimentale, ma anche attraverso momenti di attività quali : discussione, esercizi individuali alla lavagna e test tendenti a verificare i prerequisiti e dunque il livello di partenza dei discenti in relazione alle competenze, alle conoscenze, alle abilità e il grado di partecipazione al dialogo educativo.

Dal punto di vista della preparazione di base gli alunni , poco motivati, sono in grado di esprimersi in modo stentato nei differenti contesti comunicativi , manifestano un metodo di studio poco organizzato, capacità di lettura e comprensione accettabili, abilità linguistico-espressive e conoscenze approssimative dovute ad una superficiale partecipazione, ad uno scarso impegno e alla eccessiva vivacità che diventa di disturbo allo svolgimento sereno della lezione , per cui occorrerà potenziare le capacità di attenzione e di autocontrollo.

3.1 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

Unità di Apprendimento	Contributo della Disciplina Francese	Altre Discipline che partecipano alla Uda
1.La tutela dell'ambiente	Spreco alimentare e rifiuti 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 presenti nella classe
2. Educazione sostenibile	I prodotti biologici 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 presenti nella classe

3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
UNITA' FORMATIVA 1 : Puis-je prendre la commande?	
COMPETENZE	Essere in grado di servire un cliente utilizzando la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi inerenti alla cucina in sala. Dare informazioni precise e chiarimenti

CONOSCENZE		ABILITÀ/CAPACITÀ
Bienvenue dans notre restaurant Le menu Carte ou menu A chaque pays son menu Les critères pour la rédaction d'un menu Les différents types de menu Chez Pierre...c'est maman qui prépare Décrire un plat Les pâtes et les céréales Les poissons , les crustacés et les mollusques La viande Les légumes Les assaisonnements Que mange-t-on en France? Que mange-t-on en Italie La cuisine en salle Le plateau de fromages La carte des desserts Conclure en légèreté: les fruits Le clients a toujours raison Présenter l'addition La Normandie Le cidre Les crêpes Mont Saint Michel Fraseologia lessico e strutture morfosintattiche di settore		Saper acquisire e comunicare informazioni in ordine agli antipasti ,agli impasti di base, ai pesci,ai crostacei e ai molluschi Essere in grado, nel corso di uno stage in azienda di parlare delle specialità della propria regione. Presentare un prodotto: storia, origine e uso . Saper acquisire e comunicare informazioni su ortaggi, insalate, erbe aromatiche, spezie. Riconoscere e utilizzare i legumi . Presentare una regione e i suoi prodotti Parlare delle abitudini alimentari Comporre dei menu con formaggi tipici francesi adatti alle circostanze Spiegare le regole del servizio Presentare la carta dei desserts e la frutta. Saper seguire le regole del servizio Presentare una bevanda tipica, l'origine,le fasi della sua elaborazione Saper far fronte ad una lamentela Saper presentare il conto
METODOLOGIE	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.	
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	Banner, , circle time, problem solving, brainstorming, jeu de rôle, cooperative learning, flipped classroom Peer education, esercizi di gruppo	
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.	
VERIFICHE E 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	20 Ore	

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare		
UNITA' FORMATIVA 2: Direction boissons:Simplement vins		
COMPETENZE	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 Interagire in lingua con i clienti prendendo ordinazioni per le bevande, risolvendo eventuali problemi.	
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
I vini francesi Le regioni vinicole francesi. I tipi di vino e le loro caratteristiche Il vino biologico La classificazione dei vini francesi Come leggere l'etichetta Les caratteristiche dei vini Il servizio dei vini Gli attrezzi del sommelier La decantazione La scelta dei vini Scoprire la Francia: conoscere la produzione di vino e bevande della Francia: Le champagne et la Champagne La Provence Uso appropriato di strutture grammaticali e lessicali e delle funzioni linguistiche	Orientarsi nella classificazione dei vini. Dare consigli sulla scelta di un vino. Saper realizzare/presentare una carta dei vini. Proporre e consigliare una bevanda. Giustificare gli abbinamenti cibo-vino Comprendere il senso di un documento professionale Rispondere a domande Redigere delle risposte coerenti esprimere un' opinione personale Discutere a proposito degli effetti benefici del vino e dei rischi per la salute legati all'abuso di alcool Esprimere dei giudizi(aspetto, origine , abbinamento, temperatura e servizio); esporre degli argomenti professionali all'orale e allo scritto. Proporre e consigliare una bevanda Comprendere dei documenti professionali che riguardano le tecniche di produzione delle bevande Spiegare i caratteri salienti delle bevande Giustificare gli abbinamenti cibo-vino Acoltare, leggere e comprendere testi specifici.	

	<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> <p>Presentare un prodotto: storia, origine e uso</p>
--	---

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	<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>
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	<p>Banner, , circle time, problem solving, brainstorming, jeu de rôle, cooperative learning, flipped classroom</p> <p>Peer education, esercizi di gruppo</p>
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	<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>
VERIFICHE E VALUTAZIONE	<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>
TEMPI	<p>Settembre: Revisione delle conoscenze e competenze possedute- 18 ore</p>

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
UNITA' FORMATIVA 3 : Le bar	
COMPETENZE	<p>Essere in grado di servire un cliente utilizzando la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi inerenti al bar.</p> <p>Dare informazioni precise e chiarimenti sulle bevande e i cocktails</p>
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
<p>Il bar e il barman</p> <p>Une matinée au café</p> <p>Le mateeeériel du barman</p> <p>La classificazione delle bevande</p> <p>Boissons chaudes</p> <p>Boissons fermentées</p> <p>I cocktails</p> <p>Les liqueurs etles eaux- de- vie</p> <p>Storia del cognac e dell' Armagnac</p> <p>Le Cointreau</p> <p>Le petit déjeuner</p> <p>Le thé</p> <p>Le café</p> <p>Le chocolat</p> <p>Les jus de fruits , des vitamines foison</p> <p>Aspetti di civiltà e cultura francese:</p> <p>la gastronomia francese:</p> <p>Le foie gras</p> <p>Uso appropriato di strutture grammaticali e lessicali e delle funzioni linguistiche</p>	<p>Descrivere gli attrezzi del barman e la loro funzione</p> <p>Classificare le bevande e gli aperitivi secondo le loro caratteristiche e composizioni</p> <p>Distinguere le acquaviti secondo l'elaborazione</p> <p>Consigliare una bevanda</p> <p>Descrivere le fasi di preparazione dei cocktails</p> <p>Presentare i differenti tipi di colazione</p> <p>Presentare un prodotto: storia, origine e uso.</p> <p>Acoltare, 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>
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	<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>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 Attività di laboratorio.</p>
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	Banner, , circle time, problem solving, brainstorming, jeu de rôle, cooperative learning, flipped classroom Peer education, esercizi di gruppo
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.
VERIFICHE E VALUTAZIONE	<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>
TEMPI	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