

h



TREBISACCE - ORIOLO

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA FRANCESE

della CLASSE 4^a SEZ.H
CORSO SERVIZI di ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2023/2024



il Docente

Prof.ssa Santagada Luisa

1-1SITUAZIONE 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	73%	4	27%	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 e alle abilità. Dagli elementi acquisiti la classe si presenta vivace dal punto di vista comportamentale ma, nel complesso, rispettosa delle regole. Una parte degli alunni sono corretti, attenti e partecipi, un'altra parte, invece, tende a distrarsi inopportuno e anche l'impegno nello studio non risulta continuo. Dagli elementi acquisiti, dal punto di vista cognitivo i livelli di partenza risultano eterogenei. Alcuni alunni manifestano lacune di base non colmate a causa di una superficialità nell'impegno, di una debole motivazione allo studio e di una scarsa attenzione durante lo svolgimento delle lezioni. Altri evidenziano una positiva partecipazione al dialogo didattico-educativo ed adeguate competenze e abilità.

3.3 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 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	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
2. Educazione sostenibile	La dieta mediterranea 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 DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
UNITA' FORMATIVA 1 : Les plats de résistance -Les poissons	
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 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
Au marché Le poisson Les modes de cuisson des poisson La pêche du jour Les fruits de mer Conservation,préparation et cuisson du poisson Aspetti di civiltà e cultura francese: la gastronomia francese- Les huîtres Les frites Le foie gras La viennoiserie La Normandie Le cidre Les crêpes Fraseologia lessico e strutture morfosintattiche di settore	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere ed utilizzare la microlingua di settore • Completare una scheda tecnica • Redigere una ricetta • Presentare i metodi di cottura • Informarsi e dare dettagli sui prodotti • Spiegare una ricetta • Esprimere delle opinioni • Saper abbinare le bevande con il cibo • Utilizzare i verbi di preparazione di una ricetta. • Saper esprimersi correttamente nel contesto di una cucina: orientarsi fra le strutture e comunicare con i colleghi di lavoro.
METODOLOGIE	<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.

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 semistrutturate • 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.
TEMPI	Settembre: Revisione delle conoscenze e competenze possedute 14 ore

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare		
UNITA' FORMATIVA 2: La viande et les garnitures		
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 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
<ul style="list-style-type: none"> • Les différents types de viande • Les modes de cuisson de viande • L'agneau-le boeuf-le poulet la dinde • Les legumes • Les herbes aromatiques et les épices • Aspetti di civiltà e cultura francese • I prodotti tipici del territorio francese :Au sud-est de la France-Les spécialités gastronomiques les plus célèbres de la Provence-Alpes-Côte d'Azur • Fraseologia lessico e strutture morfosintattiche relativo alla carne e alle differenze culturali/culinarie italiane e francesi. 		<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere ed utilizzare la microlingua di settore • Completare una scheda tecnica di presentazione d'una ricetta • Redigere una ricetta • Spiegare una ricetta • Presentare i metodi di cottura • Informarsi e dare dettagli sui prodotti • Esprimere delle opinioni • Saper abbinare le bevande con il cibo • Utilizzare i verbi di preparazione di una ricetta. • Saper esprimersi correttamente nel contesto di una cucina: orientarsi fra le strutture e comunicare con i colleghi di lavoro. • Presentare una regione e i suoi prodotti • Parlare delle abitudini alimentari

METODOLOGIE	<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 semistrutturate • 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.
TEMPI	15

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
UNITA' FORMATIVA 3: Pour terminer les repas	
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
<ul style="list-style-type: none"> • Au restaurant : fromage ou dessert • Les fromages • Plateau de fromages • Les fromages AOC français • Les entremets • Les fruits • Fraseologia lessico e strutture morfosintattiche di settore • Aspetti di civiltà e cultura francese: • Les bistrots et les brasseries de Paris 	<ul style="list-style-type: none"> • Completare una scheda tecnica di presentazione d'una ricetta • Redigere una ricetta • Spiegare una ricetta • Informarsi e dare dettagli sui prodotti • Esprimere delle opinioni • Saper abbinare le bevande con il cibo • Utilizzare i verbi di preparazione di una ricetta. • Saper esprimersi correttamente nel contesto di una cucina: orientarsi fra le strutture e comunicare con i colleghi di lavoro. • Conoscere e saper parlare delle abitudini alimentari
METODOLOGIE	<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 semistrustrate • 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.
TEMPI	13 ore

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
UNITA' FORMATIVA 4: La pâtisserie et la boulangerie	
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
<ul style="list-style-type: none"> • Profil et compétences du pâtissier • Les équipement et les ustensiles • Les produits de base • Les préparations de base • La boulangerie-viennoserie : • Les équipements • Les produits de base • Le pain • Aspetti di civiltà e cultura francese : Les grands classiques de la pâtisserie – viennoserie française • Fraseologia lessico e strutture morfosintattiche di settore 	<ul style="list-style-type: none"> • Informare e comunicare con i clienti • Essere in grado di lavorare e comunicare con i colleghi in un ristorante francese • Saper acquisire e comunicare informazioni sulla pasticceria e sui prodotti da forno • Essere in grado di lavorare e comunicare con i colleghi in un ristorante francese, con compiti relativi alla pasticceria e ai prodotti da forno • Saper abbinare vini ai dessert • Presentare le fasi di elaborazione di dolci e dessert. • Saper compilare una scheda tecnica • Comprendere conversazioni video • Conoscere e saper parlare delle abitudini alimentari
METODOLOGIE	<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 semistrutturate • 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.
TEMPI	14

Il docente utilizzerà metodologie che prevedono l'uso di dispositivi elettronici (PC, Tablet, Smartphone, ...) da parte degli studenti ☒ SI ☐ NO



Trebisacce 9/10/2023

Il Docente
Luisa Santagada