

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA
FRANCESE
CLASSE 3^a SEZ.H
CORSO SERVIZI di ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2023/24



il Docente

Prof.ssa 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	%
11	85%	2	15%	0	%	0	%

1.2 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 d'ingresso scritte e 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 quotidiana;

-capacità di comunicare in attività semplici e di routine che richiedono un semplice scambio d'informazioni.

1.3 Livelli rilevati

Alcuni alunni possiedono un bagaglio linguistico adeguato. Per altri, invece, le competenze risultano modeste, leggono e comprendono in modo stentato, producono testi semplici ed evidenziano gravi 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.

1.4 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

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	ABILITÀ/CAPACITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Faire la connaissance d'un jeune stagiaire • Visite en cuisine • La cuisine • La brigade • La tenue vestimentaire du personnel de cuisine • Visite en cuisine • L'organisation et l'implantation d'une cuisine • L'équipement de la cuisine • Maître d'hôtel, storia di una professione • Comunicare con la brigata • Aspetti di civiltà e cultura francese: • Les repas en France • Brasseries et bistrots • Ce qui représente la République française • 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 	<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 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: « Le menu s'il vous plaît »>		
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"> • Chez Pierre.....c'est maman qui prépare • Menu à prix fixe et menu à la carte • La composition du menu • A chaque pays son menu • Come fare una ricetta • I verbi della ricetta • Aspetti di civiltà e cultura francese: • Les habitudes alimentaires des français • La cuisine de la tradition • La cuisine régionale française • Les menus de François Vattel • La cuisine régionale italienne • Fraseologia lessico e strutture morfosintattiche di settore 	Composer un menu à prix fixe sans et avec choix Identifier l'ordine del servizio Saper utilizzare dei software per fare delle presentazioni Saper realizzare un menu Dare istruzioni e consigli Esprimere delle opinioni Presentare in modo semplice una regione e i suoi prodotti Parlare delle abitudini alimentari	

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 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 ore

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>Ce soir on sort!</p> <p>Les hors-d'oeuvre froids et chauds</p> <p>Les hors –d'oeuvre entre tradition et innovation</p> <p>Les potages</p> <p>Les fonds et les sauces</p> <p>Les condiments et les piments</p> <p>La taille des légumes</p> <p>Aspetti di civiltà e cultura francese:</p> <p>I prodotti tipici del territorio francese:</p> <p>L'apéritif , la prière du soir des français</p> <p>Apericena italien</p> <p>Fraseologia lessico e strutture morfosintattiche di settore</p>	<p>Analizzare delle ricette</p> <p>Indicare le fasi e le tecniche di preparazione d'una ricetta</p> <p>Sviluppare una ricetta</p> <p>Spiegare una ricetta</p> <p>Dare istruzioni e consigli</p> <p>Esprimere delle opinioni</p> <p>Saper acquisire e comunicare informazioni sugli antipasti ed agli impasti di base.</p> <p>Essere in grado di lavorare e comunicare con i colleghi in un ristorante francese, con compiti relativi agli antipasti ed agli impasti di base.</p> <p>Essere in grado, nel corso di uno stage in azienda di parlare delle specialità della propria regione.</p> <p>Saper 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	<ul style="list-style-type: none"> • Prove strutturate e semistrutturate • 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.
TEMPI	14 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
Santagada Luisa