



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

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010417 del 08/10/2024
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE

FRANCESE

CLASSE IV SEZ. I – CORSO SALA E VENDITA

A.S. 2024/2025



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	%	
1	11,5%	7	77%	1	11,5%	0	0%	9

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
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
Le menu Carte ou menu Les critères pour la rédaction d'un menu Les différents types de menu Décrire un plat La carte et sa composition La mise en place Les différentes formes de service Les services du dessert Prendre une commande/conseiller des clients La cuisine en salle Le clients a toujours raison Présenter l'addition 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	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 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.

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 Le champagne et la Champagne Aider des clients à choisir un vin 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 Ascoltare, 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 : Professione barman		
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 mestiere del barman e i suoi strumenti</p> <p>La classificazione delle bevande</p> <p>Boissons chaudes</p> <p>Boissons fermentées</p> <p>I cocktails</p> <p>Les liqueurs et les eaux- de- vie</p> <p>Poser des questions sur une boisson et répondre</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>Ascoltare, 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:</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> <p>Attività di laboratorio.</p>
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	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>

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

SI

NO

Trebisacce 4/10/2024

Docente
Laura Pellegrino