



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29 CAF



- I P S



I A - I T I "Ezio

Aletti" Trebisacce (CS) IP SCT-IN

FORMATI

CAE

**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 AZIENDALI - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA



Formez



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE  
Prot. 0010456 del 08/10/2024  
IV (Entrata)

**PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA**

**FRANCESE**

della CLASSE **4<sup>a</sup> SEZ. H**

**CORSO SERVIZI di ENOGASTRONOMIA**

**ANNO SCOLASTICO 2024/2025**



*il Docente*

Prof.ssa Francesca Anna Mazzei

### 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	%
<b>2</b>	<b>18</b>	<b>3</b>	<b>27%</b>	<b>6</b>	<b>55</b>	<b>0</b>	<b>%</b>

### 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
<b>1.La tutela dell'ambiente</b>	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
<b>2. Lavori e sistemi produttivi</b>	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

2 NUCLEI FONDANTI (sapere essenziale, indispensabile, storicamente fondato, contributo della disciplina al curriculum)

L'Istituto professionale "Servizi Commerciali" si caratterizza come una scuola più personalizzata e aperta al territorio, che fornisce una solida base di istruzione generale insieme ad una cultura nel settore produttivo e dei servizi. Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con l'indirizzo di studio. Più spazio al laboratorio in tutte le discipline per valorizzare l'apprendimento attraverso l'esperienza in contesti applicativi. Più stage, tirocini e alternanza scuola – lavoro. Una solida istruzione scientifica e studio delle lingue straniere a partire dal primo biennio, in coerenza con gli assi culturali dell'obbligo di istruzione. Le discipline afferenti al dipartimento concorrono a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento, relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

### Nuclei fondanti Competenze Tecniche Professionali dei Servizi Commerciali:

- L'azienda e i suoi elementi costitutivi
- La gestione e le sue aree
- Le rilevazioni contabili
- Il bilancio di esercizio
- Il business plan.

## Competenze

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della

### 3 UNITÀ FORMATIVE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
UNITA' FORMATIVA 1 : Les plats de résistance -Les poissons	
<b>COMPETENZE</b>	<p>..... ... ..</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare il linguaggio specifico della micro lingua</li><li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li><li>• 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.</li></ul> <p>..... .. ... ..... ..</p>
Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi ed operativi nel settore di enogastronomia	

<div>CONOSCENZE</div> <div>ABILITÀ/CAPACITÀ</div>	
<div> <p>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</p> </div> <div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere ed utilizzare la microlingua di settore</li> <li>• Completare una scheda tecnica</li> <li>• Redigere una ricetta</li> <li>• Presentare i metodi di cottura</li> <li>• Informarsi e dare dettagli sui prodotti</li> <li>• Spiegare una ricetta</li> <li>• Esprimere delle opinioni</li> <li>• Saper abbinare le bevande con il cibo</li> <li>• 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.</li> </ul> </div>	
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale, partecipata, multimediale.</li> <li>• Apprendimento collaborativo e fra pari</li> <li>• Scoperta guidata</li> <li>• Dialogo e confronto interculturale.</li> <li>• Cura della relazione educativa.</li> <li>• Discussione guidata.</li> <li>• Lezione con esperti.</li> <li>• Problem solving.</li> <li>• Analisi dei casi.</li> </ul>
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratorio didattico.</li> <li>• Lavoro di gruppo</li> <li>• Flipped classroom,</li> <li>• Interventi individualizzati,</li> <li>• Simulazione del vissuto.</li> <li>• Jeux de rôle</li> <li>• Cooperative learning</li> <li>• Circle time</li> </ul>
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• LIM</li> <li>• Fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento</li> <li>• Dizionari.</li> <li>• Personal computer.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico.</li> <li>• Giornali, materiale autentico</li> <li>• Sussidi audiovisivi.</li> <li>• Proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.</li> </ul>
--	--

<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prove strutturate e semistrutturate</li> <li>• Interrogazione breve.</li> <li>• Colloquio.</li> <li>• Relazioni personali e di gruppo.</li> <li>• Risoluzione di problemi.</li> <li>• Esercitazioni di laboratorio.</li> <li>• Prove di realtà.</li> <li>• Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione.</li> <li>• Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	Settembre: Revisione delle conoscenze e competenze possedute 14 ore

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
<b>UNITA' FORMATIVA 2: La viande et les garnitures</b>	
<p><b>COMPETENZE</b></p> <p>Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi ed operativi nel settore di enogastronomia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il linguaggio specifico della micro lingua</li> <li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> <li>• 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.</li> </ul>	
<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les différents types de viande</li> <li>• Les modes de cuisson de viande</li> <li>• L'agneau-le boeuf-le poulet la dinde</li> <li>• Les legumes</li> <li>• Les herbes aromatiques et les épices</li> <li>• Aspetti di civiltà e cultura francese</li> <li>• 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</li> <li>• Fraseologia lessico e strutture morfosintattiche relativo alla carne e alle differenze</li> </ul>	<p><b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere ed utilizzare la microlingua di settore</li> <li>• Completare una scheda tecnica di presentazione d'una ricetta</li> <li>• Redigere una ricetta</li> <li>• Spiegare una ricetta</li> <li>• Presentare i metodi di cottura</li> <li>• Informarsi e dare dettagli sui prodotti</li> <li>• Esprimere delle opinioni</li> <li>• Saper abbinare le bevande con il cibo</li> <li>• Utilizzare i verbi di preparazione di una ricetta. • Saper esprimersi correttamente nel contesto di una cucina: orientarsi fra le strutture e comunicare con i</li> </ul>

culturali/culinarie italiane e francesi.	colleghi di lavoro. • Presentare una regione e i suoi prodotti • Parlare delle abitudini alimentari
--	---


#### METODOLOGIE

• Dialogo e confronto interculturale. • Cura della relazione educativa. •

- Lezione frontale, partecipata, multimediale.
- Apprendimento collaborativo e fra pari
- Scoperta guidata
  - Discussione guidata.
  - Lezione con esperti.
  - Problem solving.
  - Analisi dei casi.

<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratorio didattico.</li> <li>• Lavoro di gruppo</li> <li>• Flipped classroom,</li> <li>• Interventi individualizzati,</li> <li>• Simulazione del vissuto.</li> <li>• Jeux de rôle</li> <li>• Cooperative learning</li> <li>• Circle time</li> </ul>
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• LIM</li> <li>• Fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento</li> <li>• Dizionari.</li> <li>• Personal computer.</li> <li>• Enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico.</li> <li>• Giornali, materiale autentico</li> <li>• Sussidi audiovisivi.</li> <li>• Proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.</li> </ul>
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prove strutturate e semistrutturate</li> <li>• Interrogazione breve.</li> <li>• Colloquio.</li> <li>• Relazioni personali e di gruppo.</li> <li>• Risoluzione di problemi.</li> <li>• Esercitazioni di laboratorio.</li> <li>• Prove di realtà.</li> <li>• Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione.</li> <li>• Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	15

## Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

### UNITA' FORMATIVA 3: Pour terminer les repas

#### COMPETENZE

- 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

- 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

#### ABILITÀ/CAPACITÀ

- 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



<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale, partecipata, multimediale.</li> <li>• Apprendimento collaborativo e fra pari</li> <li>• Scoperta guidata</li> <li>• Dialogo e confronto interculturale.</li> <li>• Cura della relazione educativa.</li> <li>• Discussione guidata.</li> <li>• Lezione con esperti.</li> <li>• Problem solving.</li> <li>• Analisi dei casi.</li> </ul>
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratorio didattico.</li> <li>• Lavoro di gruppo</li> <li>• Flipped classroom,</li> <li>• Interventi individualizzati,</li> <li>• Simulazione del vissuto.</li> <li>• Jeux de rôle</li> <li>• Cooperative learning</li> <li>• Circle time</li> </ul>
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• LIM</li> <li>• Fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento</li> <li>• Dizionari.</li> <li>• Personal computer.</li> <li>• Enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico.</li> <li>• Giornali, materiale autentico</li> <li>• Sussidi audiovisivi.</li> <li>• Proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.</li> </ul>
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prove strutturate e semistrutturate</li> <li>• Interrogazione breve.</li> <li>• Colloquio.</li> <li>• Relazioni personali e di gruppo.</li> <li>• Risoluzione di problemi.</li> <li>• Esercitazioni di laboratorio.</li> <li>• Prove di realtà.</li> <li>• Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione.</li> <li>• Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole</li> </ul>

	individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.
<b>TEMPI</b>	<b>13 ore</b>

<b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>
<b>UNITA' FORMATIVA 4: La pâtisserie et la boulangerie</b>

## COMPETENZE

Padroneggiare la lingua

straniera per scopi

comunicativi ed operativi

nel settore enogastronomico

- 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

- 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

## ABILITÀ/CAPACITÀ

- 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

- 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.

## ATTIVITÀ DI DIDATTICA LABORATORIALE

- Laboratorio didattico.
- Lavoro di gruppo
- Flipped classroom,
- Interventi individualizzati,
- Simulazione del vissuto.
- Jeux de rôle
- Cooperative learning
- Circle time

<b>STRUMENTI, SUSSIDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• LIM</li> </ul>
<b>E MATERIALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento</li> <li>• Dizionari.</li> <li>• Personal computer.</li> <li>• Enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico.</li> <li>• Giornali, materiale autentico</li> <li>• Sussidi audiovisivi.</li> <li>• Proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.</li> </ul>
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prove strutturate e semistrutturate</li> <li>• Interrogazione breve.</li> <li>• Colloquio.</li> <li>• Relazioni personali e di gruppo.</li> <li>• Risoluzione di problemi.</li> <li>• Esercitazioni di laboratorio.</li> <li>• Prove di realtà.</li> <li>• Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione.</li> <li>• Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<b>14</b>

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

☐

Trebisacce 05/10/2024

**Il Docente**  
*Francesca Anna Mazzei*