



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

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010418 del 08/10/2024
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE

FRANCESE

CLASSE V SEZ. I – CORSO SALA E VENDITA

A.S. 2024/2025



Docente

Prof. ssa *Laura Pellegrino*

1 SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse professionale “Enogastronomico”

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
1	34%	2	66%			0	0%
							3

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 (uno) 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. PARTECIPAZIONE E CITTADINANZA ATTIVA	Alimentazione equilibrata 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. LAVORO E SISTEMI PRODUTTIVI	L'igiene e la sicurezza nella ristorazione 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 SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
UNITA' FORMATIVA 1 : L'alimentation au coeur de la santé	
COMPETENZE	Essere in grado di operare una scelta consapevole applicando le normative vigenti in fatto di sicurezza,trasparenza e tracciabilità dei prodotti
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
Une alimentation correcte Comment manger équilibré Les groupes alimentaires La pyramide alimentaire Les cuissons diététiques Le régime crétois Le végétarisme et le végétalisme ou véganisme Le régime macrobiotique Les régime religieux Argumenter sur le choix de l'alimentation Fraseologia lessico e strutture morfosintattiche di settore Les produits du terroir : Le fois gras – la poutargue de Sardaigne	Esprimersi su degli argomenti relativi all'alimentazione e alle diete alimentari Valutare la propria alimentazione quotidiana Analizzare le caratteristiche delle cotture dietetiche Redigere dei menu equilibrati Fare domande sull'alimentazione e rispondere Presentare una regione e i suoi prodotti Parlare delle abitudini alimentari
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	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.

	<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>Circle time, problem solving, brainstorming, jeu de rôle, cooperative learning, flippedclassroom</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 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>

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
UNITA' FORMATIVA 2 : Hygiène e sécurité	
COMPETENZE	Essere in grado di operare una scelta consapevole applicando le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
Gli alimenti a rischio Le tecniche di conservazione Il sistema HACCP Il controllo qualitativo e quantitativo L'igiene e la sicurezza del personale, delle attrezzature e dei locali Il marchio di qualità e di sicurezza	Utilizzare le diverse tecniche di conservazione degli alimenti Fare delle domande sulle norme dell'igiene, del lavoro e della sicurezza e rispondere Conoscere il regolamento francese e europeo in materia d'igiene Saper compilare una scheda tecnica per identificare i punti critici e risolverli

Les OGM e i prodotti biologici La regolamentazione alimentare nella UE La tracciabilità Frascologia lessico e strutture morfosintattiche di settore		Creare delle ricette Saper determinare i vantaggi della legislazione europea in materia d'alimentazione Esprimere la propria opinione sui prodotti bio e gli OGM Distinguere i principi del metodo HCCP e applicarlo	
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE		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. 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	
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE		Circle time, problem solving, brainstorming, jeu de rôle, cooperative learning, flippedclassroom 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	
Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare			
UNITA' FORMATIVA 3 : Le monde de la restauration			
COMPETENZE		Essere in grado di operare una scelta consapevole Relazionarsi con il proprio ambiente lavorativo per dare informazioni precise e chiarimenti . nelle diverse occasioni ai clienti sull'organizzazione di catering, buffet	
CONOSCENZE		ABILITÀ/CAPACITÀ	
Vue d'ensemble La restauration commerciale		Saper dare delle informazioni sul mondo dell'enogastronomia Presentare un ristorante, un hôtel Comprendere l'essenziale di un documento scritto	

La restauration collective Le traiteur La gestion du restaurant	professionale Distinguere le forme di gestione
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	<p>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.</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</p>
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	Circle time, problem solving, brainstorming, jeu de rôle, cooperative learning, flippedclassroom 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

SIx **NO**

Trebisacce 4/10/2024

Docente

Prof.ssa *Laura Pellegrino*

