



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

IIS-IPSA-ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)
IPSC-T-INFORMATICA E
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 AZIENDALE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Formez PA



CAF

For Miur



Scan me

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010502 del 08/10/2024
IV (Entrata)



DIPARTIMENTO C.P.I.A. - I.D.A.

PIANO DI LAVORO MODULARE
ANNO SCOLASTICO 2024-2025

DISCIPLINA: FRANCESE

5 3° PERIODO - SEZIONE I.D.A.

CORSO TECNICO DELLA RISTORAZIONE SERALE

PROF.: CORBO PASQUALE

Dal punto di vista disciplinare: non sono emersi problemi di adattamento alle regole della vita scolastica. La classe si presenta collaborativa e curiosa.
Dal punto di vista dell’impegno scolastico: si evidenziano interesse, motivazione e impegno diffusi.
Dal punto di vista della preparazione di base: la preparazione di base risulta eterogenea: alcuni gli alunni mostrano di possedere nozioni di base approssimative; altri, invece, evidenziano conoscenze e competenze più ampie.
Dal punto di vista delle capacità operative: metodo di studio legato alla razionalizzazione dei contenuti piuttosto che alla memorizzazione, con particolare tendenza all’analisi pratica di quanto appreso.

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

VALUTAZIONE DIAGNOSTICA

SITUAZIONE DI PARTENZA DEGLI ALLIEVI

La classe è composta da adulti che vogliono ricomporre la propria identità professionale per inserirsi nel mondo lavorativo con una specifica qualifica: in pochi casi si tratta invece di allievi più giovani che cercano di completare il proprio corso di studi dopo aver fallito nel c.d. “diurno”. Ben predisposti verso la disciplina, dimostrano un buon interesse e impegno scolastico per apprendere al meglio quanto trasmesso dal docente “facilitatore” dell’apprendimento. Dai colloqui informali sulle tematiche di riferimento, è emersa una preparazione di base sufficiente nella maggior parte dei casi. Gli allievi iscritti frequentano secondo le deroghe riportate dai rispettivi Patti Formativi.

MODALITÀ E STRUMENTI DI RILEVAZIONE

- Colloquio individuale e di gruppo in classe.
- Quesiti di carattere socio-affettivo.
- Interviste personali (per i nuovi iscritti).

ATTIVITÀ DI ACCOGLIENZA

Lettura e illustrazione del P.O.F. e del Regolamento d’Istituto.

Presentazione del docente, del percorso e delle modalità operative per conseguire gli obiettivi prefissati.

Conoscenza dell’Istituto.

QUADRO DI RIFERIMENTO DELLA CLASSE

TOTALE ALLIEVI: 23

FEMMINE: 16

MASCHI: 7

▪ NELL’AMBITO COGNITIVO:

- Conoscere i temi e il linguaggio specifico della Disciplina.
- Conoscere le caratteristiche degli argomenti trattati e saperle riordinare secondo il caso.
- Conoscere gli aspetti salienti delle questioni affrontate.
- Conoscere le tematiche di base della Disciplina.

▪ NELL’AMBITO RELAZIONALE - MOTIVAZIONALE:

- Potenziare ed assecondare inclinazioni positive.
- Favorire il superamento delle difficoltà emerse.
- Sviluppare il senso di autostima.
- Sviluppare la capacità di ascolto.
- Favorire il dialogo e il confronto critico.

UNITÀ FORMATIVE DELLA DISCIPLINA

Unità formativa 1: “L'alimentation au cœur de la santé”		Tempi: ottobre-novembre
Competenze -Conoscere e saper distinguere la qualità e le proprietà dei cibi. -Creare delle ricette tipiche francesi e italiane.	Contenuti -Une alimentation correcte -A chacun son régime	Abilità Desumere informazioni, esprimere la propria opinione e argomentare, confrontare la cucina francese con quella italiana

Unità formativa 2: “Le monde de la restauration”		Tempi: dicembre-gennaio
Competenze -Conoscere i vari tipi di ristorazione e di gastronomia.	Contenuti -La restauration	Abilità Desumere informazioni, esprimere la propria opinione e argomentare, confrontare la cucina francese con quella italiana

Unità formativa 3: “Hygiène et sécurité”		Tempi: febbraio-marzo
Competenze -Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti. -Applicare il sistema HACCP e la legislazione in materia. -Creare delle ricette tipiche francesi e italiane.	Contenuti -Hygiène et conservation des aliments -Les systèmes de contrôle et de prévention -Qualité des produits et sécurité	Abilità Desumere informazioni e utilizzarle in modo adeguato.

Unità formativa 4: “Objectif emploi”		Tempi: aprile-maggio
Competenze -Raccontare la propria esperienza di stage, tirocinio e/o di lavoro. -Redigere un CV, candidarsi/rispondere a una offerta di lavoro, utilizzare internet per questi scopi.	Contenuti -Les premiers pas dans le monde du travail -Le recrutement e l'embauche	Abilità Relazionare su esperienze di formazione e/o lavorative, desumere informazioni, candidarsi per un lavoro.

METODOLOGIE	Lezione frontale partecipata, apprendimento per scoperta, brainstorming, problem solving, lavori di gruppo, discussione guidata, dialogo e confronto interculturale, didattica inclusiva, interventi individualizzati se necessari
ATTIVITÀ DI DIDATTICA LABORATORIALE	Studio e analisi di letture e/o documenti legati alle attività da svolgere
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	Materiale librario e pubblicazione di settore, schemi e mappe concettuali L.I.M., P.C., smartphone
VERIFICHE E VALUTAZIONE	Verifiche orali, verifiche scritte strutturate e semi-strutturate, riferite a casi di realtà quando possibile, valutazione formativa e sommativa con continua dei progressi rispetto al livello di partenza

CRITERI DI VALUTAZIONE	
▪	Valutazione trasparente e condivisa sia nelle finalità sia nelle procedure.
▪	Valutazione come confronto tra risultati attesi e risultati ottenuti.
▪	Progressione rispetto alla situazione di partenza, alle capacità e all'impegno.
▪	Frequenza assidua alle lezioni.
▪	Partecipazione attiva e responsabile alle attività didattiche.
▪	Impegno e interesse nei confronti della disciplina.
▪	Capacità operative e di cooperazione maturate nel corso dell'anno.
▪	Percorso di apprendimento e conoscenze assimilate.
▪	Competenze acquisite.
▪	Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto della propria persona in funzione della corretta gestione del proprio quotidiano.

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

SI **NO**