

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE FRANCESE

CLASSE: PRIMO BIENNIO SERALE Indirizzo SALA/ENOGASTRONOMIA

Anno scolastico 2022-2023

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 0: LA FRANCE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	n° 4 : Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
Competenze intermedie	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
Assi culturali coinvolti	ASSE DEI LINGUAGGI ASSE STORICO-SOCIALE
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro. Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

<ul style="list-style-type: none"> • La France et les autres • Paris et ses symboles 	<ul style="list-style-type: none"> • Connaître la géographie de la France et s'ouvrir à la Francophonie
Tempi	<p>Le ore possono variare secondo le necessità e i bisogni della classe</p>
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<p>Docente / Alunni</p>
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo: Berger, Walter: #Français, Dea Scuola • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- test

COMPITO DI REALTÀ:

simulazione (in qualità di docente si danno indicazioni su cosa fare; in qualità di alunno si risponde in lingua francese ai comandi dell'insegnante)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 1 : LA LANGUE FRANÇAISE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Competenza n°6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
Competenze intermedie	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
Assi culturali coinvolti	ASSE DEI LINGUAGGI
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro. Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

<ul style="list-style-type: none"> • L'alphabet • Lire en français • Un cours de français • Les couleurs • Les salutations • Les pays et les nationalités • La fiche d'identité <p>Grammaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les pronoms personnels sujets • Les verbes être et avoir • Les articles définis et indéfinis • La formation du féminin (1-2-3) • La formation du pluriel • C'est / Il est (1) 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le lexique de l'école et les expressions les plus communes pour interagir et communiquer pendant un cours de français • Associer les couleurs • Saluer, prendre congé • Tu ou vous ? • Demander et dire comment ça va • Se présenter et présenter quelqu'un • Demander et dire la date • Compter • Demander et donner sa nationalité
Tempi	Le ore possono variare secondo le necessità e i bisogni della classe
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • class-room • lavoro di gruppo • simulazione • tutoring • brainstorming • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione

Risorse umane <ul style="list-style-type: none">• interne• esterne	Docente / Alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none">• libri di testo• dispense e fotocopie• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room• articoli di quotidiani e riviste• documenti• audiovisivi• strumenti e materiali multimediali• GSuite for education

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 2 - FAIRE CONNAISSANCE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Competenza n°6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
Competenze intermedie	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
Assi culturali coinvolti	ASSE DEI LINGUAGGI
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro. Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

- **Lexique :**

- Les jours de la semaine
- Les mois de l'année
- Les nombre de 0 à 69
- Les nombres à partir de 70
- La famille (1)
- Les professions
- L'aspect physique
- Le caractère
- Les loisirs

- **Grammaire :**

- Les adjectifs possessifs
- La phrase interrogative Qu'est-ce que... ? / Qu'est-ce que c'est ? / qui est-ce ?
- La phrase négative (1)
- Le verbe du premier groupe
- Les verbes irréguliers (présent)
- Les articles contractés
- Les prépositions de lieu
- Les pronoms personnels toniques
- Il y a
- Les adverbes interrogatifs
- Les verbes du deuxième groupe
- Le verbe faire

- Présenter la famille
- Demander et répondre poliment
- Demander des informations personnelles
- Dire comment on s'appelle
- Demander à quelqu'un comment il s'appelle
- Dire et demander l'âge
- Dire et demander la profession Demander et donner son adresse
- Décrire l'aspect physique
- Décrire le caractère
- Parler au téléphone

- **Phonétique :** Accent tonique
- Les articles un/une et le/les
- La liaison
- L'élision
- Intonation descendante/montante
- Les sons [ə], [e], [ɛ]

Tempi

Le ore possono variare secondo le necessità e i bisogni della classe

Metodologia	<ul style="list-style-type: none">• lezione frontale• lezione dialogata e interattiva• class-room• ricerca e lettura individuale• lavoro di gruppo• simulazione• tutoring• brainstorming• cooperative learning• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle• autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none">• interne• esterne	Docente / alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none">• libri di testo• dispense e fotocopie• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room• articoli di quotidiani e riviste• documenti• audiovisivi• strumenti e materiali multimediali• GSuite for education

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

produzione di una tessera studente con le proprie informazioni; produzione di schede da inviare via email per avere informazioni su gite/campus

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 3 –Vivre au quotidien
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Competenza n°6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
Competenze intermedie	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
Assi culturali coinvolti	ASSE DEI LINGUAGGI
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro. Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

<ul style="list-style-type: none"> • Lexique : • Les loisirs • Les activités quotidiennes • Les matières • Le temps et l'heure • La fréquence • La gastronomie française • • Grammaire : • Les adjectifs interrogatifs • Les nombres ordinaux • L'heure • Les pronoms personnels COD • Les verbes pronominaux • Les verbes du premier groupe en -e_er, - é_er, -eler, -eter • Le verbe prendre 	<ul style="list-style-type: none"> • Parler de cuisine : de ses goûts et de ses préférences • Décrire sa journée • Dire l'heure • Rédiger un récit au présent • • Phonétique : Les sons [u], [y]
Tempi	<p style="text-align: center;">Le ore possono variare secondo le necessità e i bisogni della classe</p>
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • tutoring • brainstorming • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione

Risorse umane <ul style="list-style-type: none">• interne• esterne	Docente / Alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none">• libri di testo• dispense e fotocopie• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room• testi di consultazione• articoli di quotidiani e riviste• documenti• estratti da saggi, opere di narrativa• interventi di esperti• audiovisivi• strumenti e materiali multimediali• GSuite for education

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt...)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 4 - PARLER DE CUISINE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Competenza n°6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
Competenze intermedie	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
Assi culturali coinvolti	ASSE DEI LINGUAGGI
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro. Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

<ul style="list-style-type: none"> • Lexique : • Les loisirs • Les activités quotidiennes • Les matières • Le temps et l'heure • La fréquence • La gastronomie française • • Grammaire : • Les adjectifs interrogatifs • Les nombres ordinaux • L'heure • Les pronoms personnels COD • Les verbes pronominaux • Les verbes du premier groupe en -e_er, - é_er, -eler, -eter • Le verbe prendre 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire ses courses • Au restaurant : commander et commenter • Inviter quelqu'un • Refuser ou accepter une invitation Demander et dire le prix • Les plats classiques • Phonétique : Les sons [ã] / [an]
<p>Tempi</p>	<p>Le ore possono variare secondo le necessità e i bisogni della classe</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • tutoring • brainstorming • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione

Risorse umane <ul style="list-style-type: none">• interne• esterne	Docente / Alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none">• libri di testo• dispense e fotocopie• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room• articoli di quotidiani e riviste• documenti• audiovisivi• strumenti e materiali multimediali• GSuite for education

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA

TITOLO	UDA 5 - Se déplacer dans la ville	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO		
Competenza in uscita	Competenza n°6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	
Competenze intermedie	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	
Assi culturali coinvolti	ASSE DEI LINGUAGGI	
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro. Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)	

- **Lexique :**
- Le temps libre/ s'amuser
- Situer dans le temps
- Les vêtements et les accessoires
- Les villes et ses lieux
- Les transports, les points cardinaux et les prépositions de lieu
- Les couleurs, les formes, les matériaux, les mesures, l'informatique
- **Grammaire :**
- Les adjectifs démonstratifs
- Le pronom indéfini on
- Le futur proche
- Le passé récent/composé
- Les verbes en -yer- cer ger
- La comparaison
- Les propositions avec les noms géographiques
- Les pronoms COI
- La position des pronoms personnels
- Les adjectifs de couleur, les adjectifs beau/nouveau/vieux
- Les pronoms relatifs QUI QUE
- L'imperfait
- Le présent continu
- Les verbes connaître, écrire, mettre et vendre

- Décrire une tenue vestimentaire
- Écrire un message amical
- Parler des villes et des lieux de villégiature
- Indiquer le chemin et demander des renseignements touristiques
- Établir et comprendre un itinéraire
- Permettre, défendre, obliger
- Décrire un objet
- **Phonétique :** Les sons [ʃ] / [ɔn], [ɛ] / [ɛn] / [in]

Tempi

Le ore possono variare secondo le necessità e i bisogni della classe

Metodologia	<ul style="list-style-type: none">• lezione frontale• lezione dialogata e interattiva• class-room• ricerca e lettura individuale• lavoro di gruppo• simulazione• tutoring• brainstorming• cooperative learning• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle• autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none">• interne• esterne	Docente / Alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none">• libri di testo• dispense e fotocopie• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room• articoli di quotidiani e riviste• documenti• audiovisivi• strumenti e materiali multimediali• GSuite for education

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE FRANCESE

CLASSE: SECONDO BIENNIO SERALE Indirizzo SALA/ENOGASTRONOMIA

Anno scolastico 2022-2023

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	Uda 1: révision de grammaire
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Consolidamento delle strutture grammaticali e lessicali studiate negli anni precedenti.
Competenze intermedie	Consolidamento delle strutture grammaticali e lessicali studiate negli anni precedenti.
Assi culturali coinvolti	ASSE DEI LINGUAGGI
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro. Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

- Les pronoms COD et COI
- Les verbes être et avoir
- Les articles définis et indéfinis
- La formation du féminin et du pluriel (1-2-3) Les adjectifs possessifs
- La phrase interrogative
- La phrase négative (1)
- Le verbe du premier groupe Les verbes irréguliers (présent)
- Les articles contractés
- Les prépositions de lieu unità
- Les pronoms personnels toniques
- Il y a
- Les adverbes interrogatifs
- Les nombres
- Les verbes du deuxième groupe
- Les verbes du troisième groupe
- Les verbes irréguliers
- Les articles partitifs
- Le passé composé
- Le pronom en /y L'impératif
- Le futur proche e i gallicismi

- Salutarsi, congedarsi Tu/voi?
- Presentarsi e presentare qualcuno
- Chiedere ed esprimere la data e l'ora
- Contare ed esprimere la nazionalità
- Chiedere e rispondere in maniera educata
- Dire e chiedere l'età, l'indirizzo e la professione Descrivere l'aspetto fisico
- Sapere raccontare una successione di fatti Esprimere delle quantità

Tempi

Le ore possono variare secondo le necessità e i bisogni della classe

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • tutoring • brainstorming • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente /Alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 2 LE MONDE DE LA RESTAURATION
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Competenza in uscita n° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
Competenze intermedie	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
Assi culturali coinvolti	ASSE DEI LINGUAGGI
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
<ul style="list-style-type: none"> • La restauration • La brigade de cuisine • La tenue professionnelle • Le règles d'hygiène en cuisine • L'équipement d'une cuisine et les utensils • Les techniques de cuisson • les spécialités gastronomiques françaises 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i profili professionali • Riconoscere i componenti della divisa • Riconoscere i vari utensili di cucina e le attrezzature • Riconoscere le specialità gastronomiche del paese
Tempi	Le ore possono variare secondo le necessità e i bisogni della classe

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • tutoring • brainstorming • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente / Alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo SUBLIME ed.ELI di C.Duvallier; GRAMMAIRE EN DIRECT ed. ELI di Amelia Caselli • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • articoli di quotidiani e riviste • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt...)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 3 - CARTES ET MENUS
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Competenza in uscita n° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
Competenze intermedie	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
Assi culturali coinvolti	ASSE DEI LINGUAGGI
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
<ul style="list-style-type: none"> • Composer les différents types de menus • La carte • Présenter l'organisation d'une cuisine • Comprendre une recette • repérer les différentes parties, les phases de préparation, les techniques de base d'une recette • Description d'un plat: ingrédients: viande, poisson, sauces, herbes aromatiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere i vari tipi di menu e di carte • Descrivere la carta, descrivere un piatto
Tempi	Le ore possono variare secondo le necessità e i bisogni della classe

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • tutoring • brainstorming • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente / Alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo <ul style="list-style-type: none"> SUBLIME ed.ELI di C.Duvallier; GRAMMAIRE EN DIRECT ed. ELI di Amelia Caselli • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 4 -VINS, APERITIFS ET COCKTAILS
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	<p>Competenza in uscita n° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza in uscita n°6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p>
Competenze intermedie	<p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato</p>
Assi culturali coinvolti	ASSE DEI LINGUAGGI
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Conoscenze/contenuti (sapere)	
<ul style="list-style-type: none"> • La carte des vins et des desserts • Les repas principaux des français • Le bar et le service • Les types de bar • Le métier de barman • Les apéritifs et les cocktails 	Abilità (saper fare)
	<ul style="list-style-type: none"> • Presentare un vino in tutte le sue fasi • Abbinare vini e pietanze • Conoscere i principali pasti dei francesi e le loro abitudini alimentari • Il servizio al bar • Il servizio degli aperitivi
Tempi	Le ore possono variare secondo le necessità e i bisogni della classe

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente / Alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo SUBLIME ed.ELI di C.Duvallier; GRAMMAIRE EN DIRECT ed. ELI di Amelia Caselli • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 5 - LE RAPPORT AVEC LE CLIENT
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	<p>Competenza in uscita n° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza in uscita n°6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p>
Competenze intermedie	<p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato</p>
Assi culturali coinvolti	ASSE DEI LINGUAGGI
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
<ul style="list-style-type: none"> • l'accueil du client • prendre la réservation • comprendre et donner des consignes • la réservation téléphonique 	Saper gestire l'accoglienza e le mansioni ad essa collegate
Tempi	Le ore possono variare secondo le necessità e i bisogni della classe

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente / alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo SUBLIME ed.ELI di C.Duvallier; GRAMMAIRE EN DIRECT ed. ELI di Amelia Caselli • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • articoli di quotidiani e riviste • documenti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE: FRANCESE

CLASSE: **Quinto anno** Indirizzo SALA/ENOGASTRONOMIA

Anno scolastico 2022-2023

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 1: Révision du vocabulaire
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Consolidamento delle strutture grammaticali e lessicali studiate negli anni precedenti.
Competenze intermedie	Consolidamento delle strutture grammaticali e lessicali studiate negli anni precedenti.
Assi culturali coinvolti	ASSE DEI LINGUAGGI
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro. Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Conoscenze/contenuti (sapere)	
<ul style="list-style-type: none">• L'hôtellerie- restauration• Le personnel• la brigade de la cuisine• La tenue du cuisinier professionnel• La mise en place• L'équipement de la cuisine• Les fruits et les légumes	Abilità (saper fare)
	Conoscere il vocabolario di base per poter dare ed eseguire ordini in cucina
Tempi	Le ore possono variare secondo le necessità e i bisogni della classe

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente / Alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo DE GENNARO, GRAMMAIRE PAR ETAPES -NOUVELLE EDITION, IL CAPITELLO DUVALLIER, GOURMET, ENOGASTRONOMIE ET SERVICE, ELI • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • articoli di quotidiani e riviste • documenti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 2 LA CONSERVATION DES ALIMENTS
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Competenza in uscita n° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
Competenze intermedie	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
Assi culturali coinvolti	ASSE DEI LINGUAGGI
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
<ul style="list-style-type: none"> • La conservation des aliments: histoire, modes et méthodes, la conservation des liquides. • La cuisson: technique de conservation 	Riconoscere i modi di conservazione, i vantaggi e gli inconvenienti di ogni metodo.
Tempi	Le ore possono variare secondo le necessità e i bisogni della classe

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente / Alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo DE GENNARO, GRAMMAIRE PAR ETAPES -NOUVELLE EDITION, IL CAPITELLO DUVALLIER, GOURMET, ENOGASTRONOMIE ET SERVICE, ELI • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt...)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 3 - L'HACCP
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
Competenze intermedie	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
Assi culturali coinvolti	ASSE DEL LINGUAGGIO
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro. Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
<ul style="list-style-type: none"> • HACCP • La prévention, les étapes de mise en place du HACCP • Les avantages 	Conoscere le differenti tappe e applicare l'HACCP
Tempi	Le ore possono variare secondo le necessità e i bisogni della classe

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente / Alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo DE GENNARO, GRAMMAIRE PAR ETAPES -NOUVELLE EDITION, IL CAPITELLO DUVALLIER, GOURMET, ENOGASTRONOMIE ET SERVICE, ELI • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 4 LA DIETA EQUILIBRATA
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
Competenze intermedie	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
Assi culturali coinvolti	ASSE DEI LINGUAGGI
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>Competenza n. 4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.</p> <p>Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
<ul style="list-style-type: none"> • La pyramide alimentaire • L'alimentation équilibrée • Les différents régimes alimentaires • Les groupes alimentaires et les nutriments • La création d'une entreprise • 1 condition particulière: la franchise • Menu spéciaux • Happy hour Banquet Buffets /repas sur le pouce 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper costruire una dieta equilibrata • Riconoscere le cause e gli effetti di un'alimentazione errata • Conoscere le procedure per aprire un'attività commerciale individuale e in "franchising" • Saper organizzare e gestire eventi

Tempi	Le ore possono variare secondo le necessità e i bisogni della classe
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente / Alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo DE GENNARO, GRAMMAIRE PAR ETAPES -NOUVELLE EDITION, IL CAPITELLO DUVALLIER, GOURMET, ENOGASTRONOMIE ET SERVICE, ELI • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 5 – LE CURRICULUM VITAE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Saper rispondere a una candidatura lavorativa e saper proporre il proprio profilo professionale; saper redigere il proprio CV accompagnato dalla lettera di presentazione
Competenze intermedie	Saper rispondere a una candidatura lavorativa e saper proporre il proprio profilo professionale; saper redigere il proprio CV accompagnato dalla lettera di presentazione
Assi culturali coinvolti	ASSE DEI LINGUAGGI
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro. Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Conoscenze/contenuti (sapere)	
<ul style="list-style-type: none"> • Curriculum Vitae • La cuisine et la loi 	Abilità (saper fare)
	<ul style="list-style-type: none"> • Redigere il proprio curriculum • Conoscere le normative che regolano il settore ristorativo
Tempi	Le ore possono variare secondo le necessità e i bisogni della classe

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente / Alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo DE GENNARO, GRAMMAIRE PAR ETAPES -NOUVELLE EDITION, IL CAPITELLO DUVALLIER, GOURMET, ENOGASTRONOMIE ET SERVICE, ELI • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.