

PROGRAMMA FINALE		IIS "B. MARSANO"
		
		TECNICO
DOCENTE:	DISCIPLINA:	CLASSE:
Puccini Francesca	Francese	3 I
OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)		
COMPETENZE :		
• Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; • Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera • 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.		
ABILITÀ:		
• Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico di base specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in francese		
PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO		
Grammaire, lexique et communication:		
• Les verbes du premier groupe et du deuxième groupe (révision) • Quelques verbes irréguliers (faire, aller, venir, prendre, devoir, vouloir, savoir, pouvoir) • Le partitif • Le passé composé		

- Les aliments et les boissons
- Recettes et ingrédients
- Commander et prendre une commande

Enogastronomia e sala :

- Le monde de la restauration
- Le personnel : brigade de cuisine, brigade de salle, brigade du bar
- Cartes et menus : différences

UDA interdisciplinaire ed educazione civica:

- Promuovo me stesso : réalisation du CV en langue française
- Presento l'offerta enogastronomica : réalisation d'un menu dégustation pour promouvoir les produit de la Ligurie
- Le gaspillage alimentaire

LIBRO DI TESTO: Nouveaux Échanges, Langue Culture Orientation professionnelle.

Autori: Lidia Parodi, Marina Vallacco

Sublime 2030 Cœnogastronomie et Service. Autrice : Cristine Duvallier

METODI E STRUMENTI

Libro di testo, video, slides, presentazioni multimediali realizzate dagli studenti sugli argomenti trattati.

- Approccio funzionale-comunicativo, con attività e modalità didattiche varie e flessibili
- Lezione frontale, per fornire stimoli e modelli di analisi;
- Lezione interattiva, per stimolare la partecipazione attiva, la messa in pratica delle competenze linguistiche, la richiesta mirata di aiuto, la capacità di integrare conoscenze, abilità e competenze in gruppo

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

Verifiche scritte sulle abilità di produzione scritta (quesiti a risposta aperta e chiusa)

Verifiche orali tramite presentazioni ed esposizione di argomenti trattati in classe.

Per gli alunni BES E DSA sono state applicate le misure compensative e dispensative previste dal PEI o PDP.

LA DOCENTE: Francesca Riccin

I RAPPRESENTANTI DI CLASSE: Alessio Gubbi

Francesca Riccin