

PROGRAMMA FINALE		IIS "B. MARSANO"
		
		TECNICO
DOCENTE:	DISCIPLINA:	CLASSE:
Puccini Francesca	Francese	4 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 macroaree 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 et lexique(révision):		
● Verbes du 1er groupe et du 2ème groupe et quelques verbes irréguliers ● Le passé composé ● Les aliments et les boissons		

Enogastronomia e sala :

- Les équipements de cuisine (les appareils de préparation, le matériel de cuisson, la réfrigération, les ustensiles, la batterie de cuisine)
- Les ustensiles utilisés en salle, l'équipement de salle.
- Recettes et ustensiles utilisés en salle et en cuisine
- Élaboration d'une recette ou d'un cocktail personnalisé
- L'organisation du travail : le personnel de cuisine et de salle et leurs fonctions
- La tenue vestimentaire
- Différentes typologies de locaux : bouchon, crêperie, brasserie
- Présentation de son local : ambiance, menu de produits locaux, propositions anti-gaspillage.
- Accords mets et vins et typologies de fromages

UDA interdisciplinaire ed educazione civica:

- Presento l'offerta enogastronomica : Présentation de son local : ambiance, menu de produits locaux
- Propositions anti-gaspillage pour son local

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

Autori: Lidia Parodi, Marina Vallacco

Sublime 2030 (Enogastronomie 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 Rocca

I RAPPRESENTANTI:

