

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                       |                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PROGRAMMA FINALE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                       | <b>IIS “B. MARSANO”</b><br><br><br><b>PROFESSIONALE</b> |
| <b>DOCENTE:</b><br>Letizia Manzoni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>DISCIPLINA:</b><br>Lingua Francese | <b>CLASSE:</b><br>3 I                                                                                                                      |
| <b>OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                       |                                                                                                                                            |
| <b><u>CONOSCENZE:</u></b><br>Principali strutture grammaticali e funzioni comunicative della lingua francese. <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Lessico di base relativo alla sfera personale, scolastica e professionale.</b></li><li>• <b>Elementi essenziali della micro-lingua dell’ambito alberghiero ed enogastronomico.</b></li><li>• Strategie basilari di comprensione e produzione orale e scritta.</li><li>• Strumenti digitali utili alla presentazione di semplici contenuti in lingua francese.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                       |                                                                                                                                            |
| <b><u>COMPETENZE:</u></b><br>(in grassetto gli obiettivi minimi) <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Utilizzare la lingua straniera in semplici situazioni comunicative relative alla sfera personale e al contesto professionale di riferimento, comprendendo il significato generale di testi orali e scritti brevi e guidati.</b></li><li>• Utilizzare forme di comunicazione visiva e multimediale per realizzare semplici attività e presentazioni inerenti alla sfera personale e all’ambito professionale, anche con supporto guidato.</li><li>• <b>Utilizzare il lessico essenziale della micro-lingua relativo ai principali contesti dell’ambito enogastronomico e dell’ospitalità alberghiera.</b></li><li>• Utilizzare, in contesti strutturati e guidati, semplici procedure e contenuti relativi ai servizi e ai prodotti dell’ambito professionale di riferimento.</li></ul> |                                       |                                                                                                                                            |
| <b><u>ABILITÀ:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard semplici e chiari relativi ad argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                       |                                                                                                                                            |

- Esprimersi in lingua in maniera semplice e coerente, adeguata allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico di base specifico, su argomenti noti di interesse personale e generale 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

#### TEMPISTICHE

Primo quadrimestre: • Les verbes du premier e du deuxième groupe • Le passé composé

Secondo quadrimestre: Le personnel: brigade de cuisine, brigade de salle, brigade du bar • Lexique de base pour parler de ses expériences de stage

#### PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO

- Les verbes du premier groupe

- Les verbes du deuxième groupe

- Le passé composé

- Le personnel: brigade de cuisine, brigade de salle, brigade du bar

- Lexique de base pour parler de ses expériences de stage

#### EDUCAZIONE CIVICA:

Gli studenti hanno svolto un'attività di riflessione personale e professionale in lingua francese relativa all'esperienza di stage effettuata nel corso della prima parte del secondo quadrimestre.

Successivamente, il lavoro è stato presentato oralmente in lingua francese mediante presentazioni progettate autonomamente dagli alunni, con il supporto di strumenti tecnologici e digitali.

#### LIBRO DI TESTO:

*Sublime 2030, Oenogastronomie et Service, Christine Duvallier*

#### METODI E STRUMENTI:

Libro di testo, video, presentazioni multimediali realizzate 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 personali e di gruppo

#### MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

Interrogazioni, verifiche scritte con test a crocette, verifiche scritte con domande chiuse, verifiche scritte con domande aperte, presentazione lavori di gruppo e individuali.

#### PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE

Tutto il programma svolto si considera completo per l'anno scolastico di riferimento.