

PROGRAMMA FINALE		IIS “B. MARSANO”
		
		PROFESSIONALE
DOCENTE: Letizia Manzoni	DISCIPLINA: Lingua francese	CLASSE: 5I
OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)		
<u>CONOSCENZE:</u> (in grassetto sono riportati gli obiettivi minimi) Conoscenza essenziale delle principali strutture grammaticali della lingua francese. • Lessico di base relativo alla vita quotidiana e ai principali contesti professionali dell’ambito alberghiero. • Terminologia essenziale della micro-lingua relativa ai settori cucina, sala e pasticceria. • Strategie basilari di comprensione di semplici testi scritti e orali. • Utilizzo guidato di strumenti digitali per semplici attività di presentazione in lingua francese.		
<u>COMPETENZE:</u> (in grassetto sono riportati gli obiettivi minimi) • Utilizzare la lingua francese in semplici situazioni comunicative legate alla sfera personale e al contesto professionale alberghiero. • Comprendere il significato generale di semplici testi orali e scritti relativi ad argomenti noti e all’ambito professionale di riferimento. • Utilizzare un lessico essenziale della micro-lingua professionale nei principali contesti del settore enogastronomico e dell’ospitalità. • Utilizzare strumenti digitali e multimediali per semplici attività e presentazioni in lingua francese.		
<u>ABILITÀ:</u> (in grassetto sono riportati gli obiettivi minimi) • Comprendere semplici messaggi orali e testi scritti in lingua standard relativi ad argomenti personali e professionali noti. • Individuare informazioni essenziali in brevi testi inerenti al settore alberghiero, della		

ristorazione e della pasticceria.

- Produrre semplici testi scritti guidati utilizzando strutture e lessico di base.
- **Interagire in semplici scambi comunicativi relativi alla vita quotidiana e al contesto professionale.**
- Utilizzare un lessico professionale essenziale relativo ai principali ambiti dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.
- **Realizzare presentazioni digitali in lingua francese con supporto guidato.**

TEMPISTICHE

Primo quadrimestre:

- Les entrées, les amuse-bouche et les hors-d'œuvre
- Sauces et assaisonnements

Secondo quadrimestre :

- Régimes et nutrition
- Le monde de la pâtisserie
- La sécurité alimentaire dans l'Union Européenne

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO

- Les entrées, les amuse-bouche et les hors-d'œuvre
- Sauces et assaisonnements
- Régimes et nutrition
- Le monde de la pâtisserie
- La sécurité alimentaire dans l'Union Européenne

EDUCAZIONE CIVICA:

- Orientation professionnelle: le CV, l'entretien d'embauche

LIBRO DI TESTO: *Autour de la table, l'enogastronomie et le service, Claudia Casazza*

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

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