



Via Bellini, 54 – NEMBRO (Bg) – Tel. 035 521 285 – Fax 035 523 513

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE del dipartimento di FRANCESE

a.s. 2022/2023

CLASSE PRIMA – Indirizzo: biennio comune	2
CLASSE SECONDA – Indirizzo: biennio comune	17
CLASSE TERZA – Indirizzo: cucina	33
CLASSE QUARTA – Indirizzo: cucina	45
CLASSE QUINTA – Indirizzo: cucina	61
CLASSE TERZA – Indirizzo: sala e vendita	79
CLASSE QUARTA – Indirizzo: sala e vendita	91
CLASSE QUINTA – Indirizzo: sala e vendita	107
CLASSE TERZA – Indirizzo: pasticceria	122
CLASSE QUARTA – Indirizzo: pasticceria	134
CLASSE QUINTA – Indirizzo: pasticceria	150
CLASSE TERZA – Indirizzo: accoglienza turistica	165
CLASSE QUARTA – Indirizzo: accoglienza turistica	181
CLASSE QUINTA – Indirizzo: accoglienza turistica	193

CLASSE PRIMA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 0	
TITOLO	EN CLASSE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	
Competenze intermedie	
Assi culturali coinvolti	<p>ASSE DEI LINGUAGGI: Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi; Cogliere le peculiarità socio-culturali della popolazione straniera</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
Alfabeto Numeri da 0 a 30 Oggetti della classe Articoli indefiniti Formazione del plurale I Verbi essere e avere	Salutare Épeler Comunicare in francese (in classe)
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 • conversazione in lingua straniera • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo: FRANÇAIS ed CIDEB di C. Berger • 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	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • altro _____
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia • prove pratiche • esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>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)</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 1	
TITOLO	RENCONTRES
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	
Competenze intermedie	

Assi culturali coinvolti	ASSE DEI LINGUAGGI: Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi; Cogliere le peculiarità socio-culturali della popolazione straniera.	
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)
Le nazioni e le nazionalità I numeri dopo il 30 I mesi dell'anno Formazione del femminile I Formazione del plurale II Articoli determinativi Aggettivi interrogativi Verbi del I gruppo (presente indicativo)		Presentarsi e presentare qualcuno Domandare e dare informazioni personali
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 • conversazione in lingua straniera • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo: FRANÇAIS ed CIDEB di C. Berger • 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	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • altro _____
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia • prove pratiche • esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>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</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 2	
TITOLO	L'EMPLOI DU TEMPS
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	
Competenze intermedie	

Assi culturali coinvolti	ASSE DEI LINGUAGGI: Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi Cogliere le peculiarità socio-culturali della popolazione straniera	
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)
Le azioni quotidiane Gli hobbies Le materie scolastiche e l'impiego del tempo I giorni della settimana Forma interrogativa (est-ce que/ intonazione) Verbi aller faire Preposizioni semplici Forma negativa Verbi pronominale		Chiedere e dire l'ora Parlare delle proprie abitudini Scrivere in modo semplice informazioni su se stessi
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 • conversazione in lingua straniera • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo: FRANÇAIS ed CIDEB di C. Berger • 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	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • altro _____
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia • prove pratiche • esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: produzione di una lettera ad un amico</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 3	
TITOLO	EN FAMILLE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	
Competenze intermedie	

Assi culturali coinvolti	ASSE DEI LINGUAGGI: Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi; Cogliere le peculiarità socio-culturali della popolazione straniera	
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)
La famiglia Gli sport Aspetto fisico, carattere Formazione del plurale III Formazione del femminile II Pronome ON Pronomi personali tonici Aggettivi possessivi <i>Future proche</i>		Parlare della famiglia, delle proprie abitudini, dello sport Scrivere in modo semplice informazioni sulle proprie abitudini, sulla propria famiglia
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 • conversazione in lingua straniera • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo: FRANÇAIS ed CIDEB di C. Berger • 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	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • altro _____
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia • prove pratiche • esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: produzione di un <i>courriel</i> a un amico francese; creazione di una scheda d'iscrizione in un club sportivo durante un periodo di scambio scolastico in Francia</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 4	
TITOLO	BIENVENUE CHEZ NOUS
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	
Competenze intermedie	

Assi culturali coinvolti	ASSE DEI LINGUAGGI: Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi; Cogliere le peculiarità socio-culturali della popolazione straniera	
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)
Le parti della casa, i mobili I colori, lo spazio Numeri ordinali <i>Il y a</i> Verbi servili, in <i>-cer/ -ger</i> Imperativo COD		Descrivere un alloggio Situare nello spazio Invitare, accettare, rifiutare
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 • conversazione in lingua straniera • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo: FRANÇAIS ed CIDEB di C. Berger • 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
- altro _____

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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

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

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative

COMPITO DI REALTÀ: creazione di un biglietto d'invito; lettera a un amico; simulazioni (interazione in agenzia immobiliare per vendita di un appartamento)

CLASSE SECONDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 0	
TITOLO	RÉVISION
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	
Competenze intermedie	
Assi culturali coinvolti	<p>ASSE DEI LINGUAGGI: Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi; Cogliere le peculiarità socio-culturali della popolazione straniera</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

<p>Pronoms sujet et toniques</p> <p>Articles</p> <p>Verbes réguliers</p> <p>Adjectifs possessifs</p> <p>Être et avoir</p> <p>Le féminin et le pluriel</p> <p>La négation</p> <p>Quel</p> <p>Les pronoms cod</p> <p>Les verbes pronominaux</p> <p>Le sport et les loisirs</p> <p>Les activités quotidiennes</p> <p>L'heure et la fréquence</p> <p>Jours de la semaine, mois</p> <p>Nombres</p>	<p>Parler de sa routine</p> <p>Communiquer ses passions</p> <p>Décrire son aspect physique et son caractère</p> <p>Demander et donner des informations personnelles</p>
<p>Tempi</p>	<p>Le ore possono variare secondo le necessità e i bisogni della classe</p>
<p>Metodologia</p>	<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 • visita guidata

Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo: PREMIÈRE ÉTAPE ed. De Gennaro • 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	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • altro _____
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia • prove pratiche • esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: produzione di email, lettera; simulazioni orali (interazioni tra coetanei)</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 1	
TITOLO	PARLER CUISINE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	
Competenze intermedie	

Assi culturali coinvolti	ASSE DEI LINGUAGGI: Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi; Cogliere le peculiarità socio-culturali della popolazione straniera	
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)
Les aliments Les quantités Les commerces et les commerçants Les services Les prix Les moyens de paiement Les articles partitifs Les pronoms <i>en</i> et <i>y</i> <i>Beaucoup/très</i> La phrase négative (règles principales) C'est / Il est L'impératif Il faut Les verbes serviles : <i>devoir, pouvoir, savoir, vouloir</i>		Faire ses courses Au restaurant : commander et commenter Inviter quelqu'un Refuser ou accepter une invitation Demander et dire le prix Les plats classiques
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 • conversazione in lingua straniera • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo: PREMIÈRE ÉTAPE ed De Gennaro • 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	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • altro _____
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia • prove pratiche • esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: simulazioni (interazione tra cliente e cameriere in un ristorante); creazione di un biglietto d'invito</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 2	
TITOLO	TOUT POUR SORTIR
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	
Competenze intermedie	

Assi culturali coinvolti	ASSE DEI LINGUAGGI: Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi Cogliere le peculiarità socio-culturali della popolazione straniera	
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)
Les adjectifs démonstratifs Le pronom indéfini <i>on</i> Le futur proche Le passé récent/composé Les verbes en -yer- cer ger Les verbes voir et sortir Le temps libre Les vêtements et les accessoires La famille (révision)		Parler de ses vêtements et de son style Parler des sorties Situer dans le temps Parler de sa famille Décrire une tenue vestimentaire Écrire un message amical
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 • conversazione in lingua straniera • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo PREMIÈRE ÉTAPE ed De Gennaro • 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	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • altro _____
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia • prove pratiche • esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: produzione di una lettera ad un amico; simulazioni (interazioni tra coetanei)</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 3	
TITOLO	VIVRE LA VILLE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	
Competenze intermedie	

Assi culturali coinvolti	ASSE DEI LINGUAGGI: Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi Cogliere le peculiarità socio-culturali della popolazione straniera	
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)
La comparaison Les prépositions avec les noms géographiques Les pronoms COI La position des pronoms personnels 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		Parler des villes et des lieux de villégiature Indiquer le chemin et demander des renseignements touristiques Établir et comprendre un itinéraire
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 • conversazione in lingua straniera • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo PREMIÈRE ÉTAPE ed De Gennaro • 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	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • altro _____
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia • prove pratiche • esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: produzione di una piantina del proprio paese/città con i vari servizi e luoghi; simulazioni (interazione tra passanti in cui si chiedono e danno indicazioni stradali); lettera a un amico in cui si propone un itinerario nella propria città</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 4	
TITOLO	ON VEND OU ON GARDE ?
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	

Competenze intermedie	
Assi culturali coinvolti	<p>ASSE DEI LINGUAGGI:</p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi; Cogliere le peculiarità socio-culturali della popolazione straniera</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
<p>Les adjectifs de couleur, les adjectifs beau/nouveau/vieux</p> <p>Les pronoms relatifs QUI QUE</p> <p>L'imparfait</p> <p>Le présent continu</p> <p>Les verbes <i>connaître, écrire, mettre et vendre.</i> <i>Révision de tous les verbes irréguliers au présent</i></p> <p>Les couleurs, les formes, les matériaux, les mesures, l'informatique</p>	<p>Permettre, défendre, obliger</p> <p>Décrire un objet</p>
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 • conversazione in lingua straniera • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo PREMIÈRE ÉTAPE ed De Gennaro • 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
- altro _____

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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

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

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative

COMPITO DI REALTÀ: lettera a un amico; simulazioni (interazioni tra coetanei)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 0	
TITOLO	GRAMMAIRE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	
Competenze intermedie	
Assi culturali coinvolti	<p>ASSE DEI LINGUAGGI:</p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti;</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p>
<p>Conoscenze/contenuti (sapere)</p> <p>Révision : Passé composé con COD/ EN/ Y ;</p> <p>Imperativo affermativo, negativo, con verbi pronominali;</p> <p>Imperfetto, futuro, condizionale</p>	<p>Abilità (saper fare)</p> <p>Saper applicare le regole di grammatica in contesti indicati, in piccole traduzioni e in esercizi specifici</p>

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 • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • classroom • conversazione in lingua straniera • brainstorming • problem solving • cooperative learning • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/ studenti
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo GRAMMAIRE EN DIRECT ed. ELI di Amelia Caselli • audiovisivi • documenti • strumenti e materiali multimediali • lavagna

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: produzioni scritte</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 1	
TITOLO	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: Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi	
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"> - brigade de cuisine - la tenue du cuisinier - le matériel et les équipements d'une cuisine - L'implantation de la cuisine professionnelle - les ustensiles de cuisine - la mise en place in cucina <p>Grammatica : pronomi relativi</p>	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere i profili professionali; - Riconoscere i componenti della divisa - Riconoscere i vari utensili di cucina e le attrezzature - Parlare delle proprie esperienze, competenze, impressioni - Saper organizzare la mise en place 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 • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • classroom • conversazione in lingua straniera • brainstorming • problem solving • cooperative learning • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/ studenti
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo SUBLIME ed.ELI di C.Duvallier; GRAMMAIRE EN DIRECT ed. ELI di Amelia Caselli • audiovisivi • documenti • strumenti e materiali multimediali • lavagna

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: simulazioni orali (presentazioni delle proprie esperienze/ stage)</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 2	
TITOLO	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	<p>ASSE LINGUISTICO:</p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti;</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>	
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) - carte et menu -les différents types de menu -le menu complet en France -la conception de la carte Grammatica : periodo ipotetico I II	Abilità (saper fare) -Distinguere i vari tipi di menu e di carte - presentare la carte e i piatti - prendere la comanda - creare un menu - fare ipotesi	
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 • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • classroom • conversazione in lingua straniera • brainstorming • problem solving • cooperative learning • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/ studenti
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo SUBLIME ed.ELI di C.Duvallier; GRAMMAIRE EN DIRECT ed. ELI di Amelia Caselli • audiovisivi • documenti • strumenti e materiali multimediali • lavagna

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: creazione di un menu</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 3	
TITOLO	LES PRÉPARATIONS CULINAIRES
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: Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi	
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) -les légumineuses -les céréales -les condiments, les aromates et les épices -les légumes et les fruits -la viande -les produits de la pêche -recettes Grammatica : comparativo e superlativo	Abilità (saper fare) -Distinguere e descrivere le categorie di alimenti -Riconoscere i diversi tipi di carni pesci -presentare delle ricette -fare paragoni	
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 • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • classroom • conversazione in lingua straniera • brainstorming • problem solving • cooperative learning • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/ studenti
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo SUBLIME ed.ELI di C.Duvallier; GRAMMAIRE EN DIRECT ed. ELI di Amelia Caselli • audiovisivi • documenti • strumenti e materiali multimediali • lavagna

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 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

COMPITO DI REALTÀ: presentare e spiegare le tappe di una ricetta tramite video da mandare ad una rivista specializzata

CLASSE QUARTA Indirizzo CUCINA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 0 → Révision grammaticale et lexicale
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	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</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)

<p><u>Grammaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les pronoms relatifs ; • Les gallicismes ; • L'impératif ; • Le passé composé ; • Le conditionnel ; • Le futur ; • Les pronoms personnels compl.y /en ; • L'hypothèse (1er et 2ème type) ; • Les pronoms possessifs. <p><u>Le français en cuisine :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les légumineuses ; • Les céréales ; • Les condiments, les aromates et les épices ; • Les légumes et les fruits ; • La viande ; • Le poisson ; • Les œufs ; • Les corps gras et les beurres composés ; • Les fromages. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les formes verbales de façon autonome ; • Établir des corrélations ; • Utiliser tous les types de pronoms pour éviter les répétitions. <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser la langue/le lexique de la gastronomie pour bien s'exprimer en cuisine et comprendre des recettes ; • Présenter un plat.
<p>Tempi</p>	<p>Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai bisogni della classe</p>
<p>Metodologia</p>	<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; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.

Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 1 → Les techniques culinaires

RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
Competenze intermedie	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.
Assi culturali coinvolti	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p> <p>Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de cuisson à l'eau ; • Les techniques de cuisson au corps gras ; • Les techniques de cuisson à la chaleur. <p><u>Grammaire</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les temps composés ; • Le si de condition (3ème type). 	Abilità (saper fare)
	<ul style="list-style-type: none"> • Parler de cuisson ; • Expliquer des recettes. <ul style="list-style-type: none"> • Formuler des hypothèses.
Tempi	Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai 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; • conversazione in lingua straniera; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 2 → Le monde de la pâtisserie

RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO		
Competenza in uscita	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	
Competenze intermedie	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	
Assi culturali coinvolti	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>	
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p> <p>Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>	
Conoscenze/contenuti (sapere)		
<ul style="list-style-type: none"> • La pâtisserie française ; • Histoire de la pâtisserie ; • Le personnel de la pâtisserie ; • Le matériel et les équipements du laboratoire de pâtisserie ; • Les ustensiles de pâtisserie. <p>Grammaire (révision) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les pronoms compléments. 	Abilità (saper fare)	
	<ul style="list-style-type: none"> • Présenter les produits typiques de la pâtisserie française. • Reconnaître et utiliser les différents types de pronoms. 	
Tempi	Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai 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; • conversazione in lingua straniera; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 3 → Les ingrédients et les préparations de base

RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
Competenze intermedie	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.
Assi culturali coinvolti	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p> <p>Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	
<ul style="list-style-type: none"> • Les ingrédients de base : la farine, le sucre, le miel, le lait, la vanille, les levures ; • Les crèmes de base (préparées à froid, à chaud) ; • Les pâtes de base. 	Abilità (saper fare)
	<ul style="list-style-type: none"> • Décrire une recette pas à pas ; • Exprimer les quantités.
Tempi	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai bisogni della classe </div>

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; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA

TITOLO

UDA 4 → Les itinéraires gourmands

RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
Competenze intermedie	Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p> <p>Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>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;</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	
<ul style="list-style-type: none"> • Les spécialités gourmandes régionales françaises ; • Le pain ; • Les viennoiseries ; • Les mignardises. 	Abilità (saper fare)
	<ul style="list-style-type: none"> • Présenter un itinéraire œnogastronomique ; • Décrire des recettes.
Tempi	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai bisogni della classe </div>

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; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • docente; • studenti.
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 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:

- presentazioni in PowerPoint;
- cartelloni;
- blog / vlog;
- video;
- materiale audio;
- articoli;
- dépliant;
- brochure.

CLASSE QUINTA Indirizzo CUCINA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 0 → Révision grammaticale et lexicale
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	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</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)
<p><u>Grammaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Révision générale des structures grammaticales ; • Les gallicismes ; • Les pronoms compléments d'objet direct et indirect ; • Les pronoms doubles ; • L'hypothèse ; • Le gérondif. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les formes verbales de façon autonome ; • Établir des corrélations ; • Utiliser tous les types de pronoms pour éviter les répétitions
Tempi	<p>Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai 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; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 1 → Santé et sécurité alimentaire

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	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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> <p>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.</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	
<ul style="list-style-type: none"> • Le système HACCP ; • Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires ; • Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments ; • Le décalogue de l'hygiène alimentaire ; • Conserver les aliments ; • Les méthodes physiques, chimiques et biologiques pour la conservation des aliments. 	Abilità (saper fare)
	<ul style="list-style-type: none"> • Savoir parler de sécurité alimentaire en langue étrangère et des différentes méthodes de conservation des aliments.
Tempi	Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai 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; • conversazione in lingua straniera; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 2 → Régimes et nutrition

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	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
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. 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.</p> <p>Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

<ul style="list-style-type: none"> • Les aliments bons pour la santé ; • Les aliments biologiques ; • Les OGM ; • La pyramide alimentaire ; • Le régime méditerranéen et le régime crétois ; • Les allergies et les intolérances alimentaires ; • Le régime alimentaire pour cœliaque ; • Les troubles du comportement alimentaire ; • L'alimentation du sportif ; • L'alimentation de l'adolescent ; • Les menus religieux ; • Les régimes alternatifs. 	<ul style="list-style-type: none"> • S'exprimer en français sur la qualité des aliments, sur l'importance du bien-être à table, sur les différents types d'aliments ; • Conseiller un régime spécial.
Tempi	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai bisogni della classe </div>
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; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 3 → L'histoire de la cuisine

RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Conoscere e saper presentare la storia della cucina dalle origini ai nostri giorni.
Competenze intermedie	Conoscere e saper presentare la storia della cucina dalle origini ai nostri giorni.
Assi culturali coinvolti	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p> <p>Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	
<ul style="list-style-type: none"> • L'Antiquité ; • Le Moyen-âge ; • La Renaissance <p>L'histoire de la cuisine (2^{ème} partie)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le XVIIe siècle (le Grand siècle) ; • Le XVIII siècle, La Révolution ; • L'Epoque Napoléonienne ; • Le Second Empire ; • Le XX siècle ; • La nouvelle cuisine et l'époque actuelle. 	Abilità (saper fare)
	<ul style="list-style-type: none"> • Savoir présenter l'histoire de la cuisine de ses origines à nos jours.
Tempi	Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai 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; • conversazione in lingua straniera; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA

TITOLO

UDA 4 → La cuisine régionale

RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
Competenze intermedie	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
Assi culturali coinvolti	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
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. 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.</p> <p>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.</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
<ul style="list-style-type: none"> • La France administrative ; • Spécialités gastronomiques de la France ; • Provence-Alpes-Côte d'Azur ; • Bretagne ; • Auvergne-Rhône-Alpes ; • La France d'outre-mer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Présenter les plats typiques de la cuisine régionale.

Tempi	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai bisogni della classe </div>
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; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli: • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 5 → Le monde du travail

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	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p> <p>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.</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	
<ul style="list-style-type: none"> • Le stage ; • Le CV et la lettre de motivation ; • Le travail et la loi. 	Abilità (saper fare)
	<ul style="list-style-type: none"> • Proposer son profil professionnel et sa candidature ; • Répondre à une offre d'emploi ; • Savoir reconnaître et lire les lois du secteur de l'hôtellerie-restauration.
Tempi	Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai 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; • conversazione in lingua straniera; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • 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:

- presentazioni in PowerPoint;
- cartelloni;
- blog / vlog;
- video;
- materiale audio;
- articoli.

CLASSE TERZA Indirizzo SALA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 0	
TITOLO	GRAMMAIRE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	
Competenze intermedie	
Assi culturali coinvolti	<p>ASSE DEI LINGUAGGI: Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti;</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	
<p>Révision : Passé composé con COD/ EN/ Y ;</p> <p>Imperativo affermativo, negativo, con verbi pronominali ;</p> <p>Imperfetto, futuro, condizionale</p>	<p>Abilità (saper fare)</p> <p>Saper applicare le regole di grammatica in contesti indicati, in piccole traduzioni e in esercizi specifici</p>

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 • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • classroom • conversazione in lingua straniera • brainstorming • problem solving • cooperative learning • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/ studenti
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo GRAMMAIRE EN DIRECT ed. ELI di Amelia Caselli • audiovisivi • documenti • strumenti e materiali multimediali • lavagna

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: produzioni scritte</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 1	
TITOLO	EN SALLE
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>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> <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.</p>
Assi culturali coinvolti	<p>ASSE DEI LINGUAGGI:</p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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>Conoscenze/contenuti (sapere)</p> <ul style="list-style-type: none"> - la brigade de salle - Les tâches et le rôle du personnel - la tenue professionnelle - le matériel de restaurant - la mise en place - l'organisation du travail en salle - Les différents types de services - la réservation <p>Grammatica : pronomi relativi</p>	<p>Abilità (saper fare)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere i profili professionali; - Riconoscere i componenti della divisa - Riconoscere i vari utensili di cucina e le attrezzature - Distinguere e descrivere le varie tappe di lavoro - Saper prendere una prenotazione, proporre, scusarsi per inconvenienti, far pazientare - Saper proporre soluzioni a possibili problemi

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 • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • classroom • conversazione in lingua straniera • brainstorming • problem solving • cooperative learning • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/ studenti
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo SUBLIME ed.ELI di C.Duvallier; GRAMMAIRE EN DIRECT ed. ELI di Amelia Caselli • audiovisivi • documenti • strumenti e materiali multimediali • lavagna

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: simulazioni orali (presentazioni di una mise en place a uno stagista, prendere una prenotazione)</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 2	
TITOLO	CARTES ET MENUS
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>

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	<p>ASSE LINGUISTICO:</p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti;</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>	
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) - carte et menu -les différents types de menu -le menu complet en France Grammatica : ipotetica I II	Abilità (saper fare) -Distinguere i vari tipi di menu e di carte - presentare la carte e i piatti - prendere la comanda - creare un menu - fare ipotesi	
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 • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • classroom • conversazione in lingua straniera • brainstorming • problem solving • cooperative learning • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/ studenti
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo SUBLIME ed.ELI di C.Duvallier; GRAMMAIRE EN DIRECT ed. ELI di Amelia Caselli • audiovisivi • documenti • strumenti e materiali multimediali • lavagna

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: creazione di un menu</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 3	
TITOLO	LES VINS
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.</p> <p>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	<p>ASSE DEI LINGUAGGI: Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti;</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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>Conoscenze/contenuti (sapere)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Petite histoire du vin - Les régions viticoles françaises - La classification des vins - Les phases de la vinification - Vins et mets - les phases de la dégustation <p>Grammatica : comparativo e superlativo</p>	<p>Abilità (saper fare)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentare la carta dei vini - Presentare una bevanda tipica, l'origine e le fasi di elaborazione - Applicare le regole di servizio dei vini - Consigliare il vino che si accorda al piatto scelto <p>- fare paragoni</p>
<p>Tempi</p>	<p>Le ore possono variare secondo le necessità e i bisogni della classe</p>
<p>Metodologia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • classroom • conversazione in lingua straniera • brainstorming • problem solving • cooperative learning • autovalutazione
<p>Risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<p>Docente/ studenti</p>

Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo SUBLIME ed.ELI di C.Duvallier; GRAMMAIRE EN DIRECT ed. ELI di Amelia Caselli • audiovisivi • documenti • strumenti e materiali multimediali • lavagna
Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia <p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative <p>COMPITO DI REALTÀ: simulazione (nelle vesti di sommelier consigliare tramite la carta dei vini quello indicato sulla base di un dato menu)</p>

CLASSE QUARTA Indirizzo SALA E VENDITA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 0 → Révision grammaticale et lexicale
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	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</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)

<p><u>Grammaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les pronoms relatifs ; • Les gallicismes ; • L'impératif ; • Le passé composé ; • Le conditionnel ; • Le futur ; • Les pronoms personnels compl., y /en ; • L'hypothèse (1er et 2ème type) ; • Les pronoms possessifs. <p><u>Le français en salle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le personnel de salle ; • La tenue du personnel de salle ; • Le matériel du restaurant et de table ; • La mise en place et l'organisation du travail en salle ; • Carte et menu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les formes verbales de façon autonome ; • Établir des corrélations ; • Utiliser tous les types de pronoms pour éviter les répétitions. <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser la langue/le lexique pour bien s'exprimer en salle et comprendre des recettes ;
<p>Tempi</p>	<p>Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai bisogni della classe</p>
<p>Metodologia</p>	<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; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
<p>Risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.

Strumenti

- libri di testo;
- dispense e fotocopie;
- dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room;
- testi di consultazione;
- documenti;
- audiovisivi;
- strumenti e materiali multimediali;
- GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 1 → Le monde de la restauration

RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
Competenze intermedie	Collaborare attraverso l'uso di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.
Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>Competenza n. 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	
<ul style="list-style-type: none"> • Le secteur de l'hôtellerie-restauration ; • La restauration commerciale ; • La restauration collective à caractère sociale ; • Les enseignes franchisées ; • Le traiteur. <p><u>Grammaire</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les temps composés ; • Le si de condition (3ème type). 	Abilità (saper fare)
	<ul style="list-style-type: none"> • Conseiller un établissement ; • Argumenter son choix ; • Situer l'établissement ; • Décrire les lieux ; • Parler de ses préférences ; • Comparer ; • Faire une proposition, accepter, refuser <ul style="list-style-type: none"> • Formuler des hypothèses
Tempi	Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai 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; • conversazione in lingua straniera; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 2 → Service et décoration

RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
Competenze intermedie	Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.
Assi culturali coinvolti	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p> <p>Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
<ul style="list-style-type: none"> • La carte des desserts ; • Le mariage vin-dessert ; • Le dressage des assiettes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conseiller une pâtisserie ; • Décrire une recette pas à pas ; • Exprimer les quantités ; • Expliquer la carte des desserts ; • Accepter ou refuser un conseil ; • Décrire un dessert.
Tempi	Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai 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; • conversazione in lingua straniera; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 3 → Le bar et les boissons

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	Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.
Assi culturali coinvolti	<u>Asse dei linguaggi:</u> Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.
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. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.
Conoscenze/contenuti (sapere)	
<ul style="list-style-type: none"> • Les types de bars ; • Le matériel du barman ; • Les boissons chaudes ; • Les boissons froides ; • Les bières ; • Le cidre ; • Les eaux-de-vie ; • Les liqueurs ; • Les apéritifs traditionnels français ; • Les cocktails. 	Abilità (saper fare)
	<ul style="list-style-type: none"> • Décrire un cocktail ; • S'excuser et accepter des excuses (révision) ; • Trouver une solution à un problème.
Tempi	Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai 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; • conversazione in lingua straniera; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA

TITOLO

UDA 4 → Les spécialités de la cuisine française

RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
Competenze intermedie	Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
Assi culturali coinvolti	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p> <p>Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>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;</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
<ul style="list-style-type: none"> • La France métropolitaine ; • Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine ; • Le pain de la tradition française ; • Les viennoiseries ; • Les mignardises. 	<ul style="list-style-type: none"> • Décrire une recette pas à pas.

Tempi	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai bisogni della classe </div>
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; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • 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:

- presentazioni in PowerPoint;
- cartelloni;
- blog / vlog;
- video;
- materiale audio;
- articoli;
- dépliant;
- brochure.

CLASSE QUINTA Indirizzo SALA E VENDITA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA		
TITOLO	UDA 0 → Révision grammaticale et lexicale	
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	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>	
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</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)	
<p><u>Grammaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Révision générale des structures grammaticales ; • Les temps verbaux (passé composé, imparfait, futur et conditionnel) ; • Les pronoms personnels compl. doubles ; • Les pronoms relatifs. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les formes verbales de façon autonome ; • Établir des corrélations ; • Utiliser tous les types de pronoms pour éviter les répétitions. 	
Tempi	<table border="1"> <tr> <td>Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai bisogni della classe</td> </tr> </table>	Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai bisogni della classe
Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai 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; • conversazione in lingua straniera; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 1 → Santé et sécurité alimentaire

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	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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> <p>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.</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
<ul style="list-style-type: none"> • Les méthodes de conservation des aliments : les méthodes physiques, chimiques, biologiques ; • Le système HACCP, les 7 principes, la maîtrise des points critiques ; • Les intoxications et les infections alimentaires ; • Risques et mesures préventives contre la contamination. 	<ul style="list-style-type: none"> • Savoir parler de sécurité alimentaire en langue étrangère et des différentes méthodes de conservation des aliments.
Tempi	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai bisogni della classe </div>

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; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 2 → Régimes et nutrition

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	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
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. 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.</p> <p>Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

<ul style="list-style-type: none"> • Les aliments bons pour la santé ; • Les aliments biologiques ; • Les OGM ; • La pyramide alimentaire ; • Le régime méditerranéen et le régime crétois ; • Les allergies et les intolérances alimentaires ; • Le régime alimentaire pour cœliaque ; • Les troubles du comportement alimentaire ; • L'alimentation du sportif ; • L'alimentation de l'adolescent ; • Les menus religieux ; • Les régimes alternatifs. 	<ul style="list-style-type: none"> • S'exprimer en français sur la qualité des aliments, sur l'importance du bien-être à table, sur les différents types d'aliments ; • Conseiller un régime spécial.
Tempi	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai bisogni della classe </div>
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; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 3 → En salle

RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
Competenze intermedie	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
Assi culturali coinvolti	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p> <p>Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
<ul style="list-style-type: none"> • Menus spéciaux ; • Banquets ; • Buffets et repas sur le pouce. 	<ul style="list-style-type: none"> • Savoir organiser et gérer les événements.
Tempi	Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai 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; • conversazione in lingua straniera; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA

TITOLO

UDA 4 → Le monde du travail

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	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p> <p>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.</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	
<ul style="list-style-type: none"> • Le stage en entreprise ; • Le CV et la lettre de motivation ; • Le travail et la loi. 	Abilità (saper fare)
	<ul style="list-style-type: none"> • Proposer son profil professionnel et sa candidature ; • Répondre à une offre d'emploi ; • Savoir reconnaître et lire les lois du secteur de l'hôtellerie-restauration.
Tempi	Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai 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; • conversazione in lingua straniera; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • 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:

- presentazioni in PowerPoint;
- cartelloni;
- blog / vlog;
- video;
- materiale audio;
- articoli;
- dépliant;
- brochure.

CLASSE TERZA Indirizzo PASTICCERIA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 0	
TITOLO	GRAMMAIRE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	
Competenze intermedie	
Assi culturali coinvolti	<p>ASSE DEI LINGUAGGI:</p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti;</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p>
<p>Conoscenze/contenuti (sapere)</p> <p>Révision : Passé composé con COD/ EN/ Y ;</p> <p>Imperativo affermativo, negativo, con verbi pronominali ;</p> <p>Imperfetto, futuro, condizionale</p>	<p>Abilità (saper fare)</p> <p>Saper applicare le regole di grammatica in contesti indicati, in piccole traduzioni e in esercizi specifici</p>

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 • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • classroom • conversazione in lingua straniera • brainstorming • problem solving • cooperative learning • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/ studenti
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo: GRAMMAIRE EN DIRECT ed. ELI di Amelia Caselli • audiovisivi • documenti • strumenti e materiali multimediali • lavagna

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: produzioni scritte</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 1	
TITOLO	LE MONDE DE LA PÂTISSERIE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	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.

Competenze intermedie	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.	
Assi culturali coinvolti	ASSE LINGUISTICO: Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi	
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) - histoire de la pâtisserie - le personnel de pâtisserie - le matériel et les équipements du laboratoire de pâtisserie - les ustensiles de pâtisserie Grammatica : pronomi relativi	Abilità (saper fare) - Riconoscere i profili professionali; - Riconoscere i vari utensili di cucina e le attrezzature - Parlare delle proprie esperienze, competenze, impressioni	
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 • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • classroom • conversazione in lingua straniera • brainstorming • problem solving • cooperative learning • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/ studenti
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo SUBLIME ed.ELI di C.Duvallier; GRAMMAIRE EN DIRECT ed. ELI di Amelia Caselli • audiovisivi • documenti • strumenti e materiali multimediali • lavagna

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: exposé à propos d'une journée en milieu professionnel (expérience, travail en équipe, impressions)</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 2	
TITOLO	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	<p>ASSE LINGUISTICO:</p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti;</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>	
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.	
<p>Conoscenze/contenuti (sapere)</p> <ul style="list-style-type: none"> - carte et menu -les différents types de menu -le menu complet en France -la conception de la carte <p>Grammatica : ipotetica I II</p>	<p>Abilità (saper fare)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Distinguere i vari tipi di menu e di carte - presentare la carte e i piatti - prendere la comanda - creare un menu <p>- fare ipotesi</p>	

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 • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • classroom • conversazione in lingua straniera • brainstorming • problem solving • cooperative learning • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/ studenti
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo SUBLIME ed.ELI di C.Duvallier; GRAMMAIRE EN DIRECT ed. ELI di Amelia Caselli • audiovisivi • documenti • strumenti e materiali multimediali • lavagna

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: creazione di un menu</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 3	
TITOLO	LES INGRÉDIENTS ET LES PRÉPARATIONS DE BASE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Competenza in uscita n° 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenze intermedie	Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.
Assi culturali coinvolti	<p>ASSE LINGUISTICO:</p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti;</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>
<p>Conoscenze/contenuti (sapere)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les ingrédients de base - Les crèmes de base - Les pâtes de base - Le chocolat - Les fruits en pâtisserie - La préparation - recettes <p>grammatica : comparativo e superlativo</p>	<p>Abilità (saper fare)</p> <ul style="list-style-type: none"> - décrire une recette pas à pas - exprimer les quantités - fare paragoni
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 • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • classroom • conversazione in lingua straniera • brainstorming • problem solving • cooperative learning • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/ studenti
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo SUBLIME ed.ELI di C.Duvallier; GRAMMAIRE EN DIRECT ed. ELI di Amelia Caselli • audiovisivi • documenti • strumenti e materiali multimediali • lavagna

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 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

COMPITO DI REALTÀ: presentare e spiegare le tappe di una ricetta tramite video da mandare ad una rivista specializzata

CLASSE QUARTA Indirizzo PASTICCERIA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 0 → Révision grammaticale et lexicale
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	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</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)

<p><u>Grammaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les pronoms relatifs ; • Les gallicismes ; • L'impératif ; • Le passé composé ; • Le conditionnel ; • Le futur ; • Les pronoms personnels compl., y /en ; • L'hypothèse (1er et 2ème type) ; • Les pronoms possessifs. <ul style="list-style-type: none"> • Le personnel de salle ; • Le matériel du restaurant ; • Les différents types de dressage ; • Les petits ustensiles de cuisine ; • Les pâtes en pâtisserie ; • Les crèmes en pâtisserie ; • Carte et menu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les formes verbales de façon autonome ; • Établir des corrélations ; • Utiliser tous les types de pronoms pour éviter les répétitions. <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser la langue/le lexique pour bien s'exprimer au restaurant/pâtisserie et comprendre des recettes ;
<p>Tempi</p>	<p>Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai bisogni della classe</p>
<p>Metodologia</p>	<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; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
<p>Risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.

Strumenti

- libri di testo;
- dispense e fotocopie;
- dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o classroom;
- testi di consultazione;
- documenti;
- audiovisivi;
- strumenti e materiali multimediali;
- GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 1 → Les farines

RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
Competenze intermedie	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.
Assi culturali coinvolti	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p> <p>Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>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;</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
<ul style="list-style-type: none"> • Les différents types de farines ; • Le pain : les différents types de pains ; • Recettes à base de farine. <p><u>Grammaire</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les temps composés ; • Le si de condition (3ème type). 	<ul style="list-style-type: none"> • Présenter une recette à base de farine ; • Parler de ses préférences ; • Comparer ; • Faire une proposition, accepter, refuser. <ul style="list-style-type: none"> • Formuler des hypothèses

Tempi	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai bisogni della classe </div>
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; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 2 → Le sucre

RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
Competenze intermedie	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.
Assi culturali coinvolti	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p> <p>Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>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;</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	
<ul style="list-style-type: none"> • Les différents types de sucre ; • Le caramel (cuisson) ; • Les siropes ; • Les recettes liées au sucre. 	Abilità (saper fare)
	<ul style="list-style-type: none"> • Conseiller une pâtisserie ; • Décrire une recette pas à pas ; • Exprimer les quantités ; • Accepter ou refuser un conseil ; • Décrire un dessert.
Tempi	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai bisogni della classe </div>

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; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 3 → Le chocolat

RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
Competenze intermedie	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.
Assi culturali coinvolti	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p> <p>Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>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;</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	
<ul style="list-style-type: none"> • Le chocolat ; • Les différents types de chocolat ; • Les chocolateries en France et en Belgique 	Abilità (saper fare)
	<ul style="list-style-type: none"> • Parler du chocolat ; • S'excuser et accepter des excuses (révision) ; • Trouver une solution à un problème.
Tempi	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai bisogni della classe </div>

Metodologia	<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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA

TITOLO

UDA 4 → Les spécialités de la cuisine française

RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
Competenze intermedie	Applicare tecniche standard di <i>Destination marketing</i> attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
Assi culturali coinvolti	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p> <p>Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>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;</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
<ul style="list-style-type: none"> • La France métropolitaine ; • Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine ; • Le pain de la tradition française ; • Les viennoiseries ; • Les mignardises 	<ul style="list-style-type: none"> • Décrire une recette pas à pas.

Tempi	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai bisogni della classe </div>
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; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • 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:

- presentazioni in PowerPoint;
- cartelloni;
- blog / vlog;
- video;
- materiale audio;
- articoli;
- dépliant;
- brochure.

CLASSE QUINTA Indirizzo PASTICCERIA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA		
TITOLO	UDA 0 → Révision grammaticale et lexicale	
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	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>	
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</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)	
<p><u>Grammaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Révision générale des structures grammaticales ; • Les temps verbaux (passé composé, imparfait, futur et conditionnel) ; • Les pronoms personnels compl. doubles ; • Les pronoms relatifs 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les formes verbales de façon autonome ; • Établir des corrélations ; • Utiliser tous les types de pronoms pour éviter les répétitions 	
Tempi	<table border="1"> <tr> <td>Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai bisogni della classe</td> </tr> </table>	Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai bisogni della classe
Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai 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; • conversazione in lingua straniera; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 1 → Santé et sécurité alimentaire

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	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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> <p>Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>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.</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
<ul style="list-style-type: none"> • Les méthodes de conservation des aliments : les méthodes physiques, chimiques, biologiques ; • Le système HACCP, les 7 principes, la maîtrise des points critiques ; • Les intoxications et les infections alimentaires ; • Risques et mesures préventives contre la contamination des aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> • Savoir parler de sécurité alimentaire en langue étrangère et des différentes méthodes de conservation des aliments.
Tempi	Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai 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; • conversazione in lingua straniera; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 2 → Régimes et nutrition

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	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p> <p>Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
<ul style="list-style-type: none"> • Les aliments bons pour la santé ; • Les aliments biologiques ; • Les OGM ; • La pyramide alimentaire ; • Le régime méditerranéen et le régime crétois ; • Les allergies et les intolérances alimentaires ; • Le régime alimentaire pour cœliaque ; • Les troubles du comportement alimentaire ; • L'alimentation du sportif ; • L'alimentation de l'adolescent ; • Les menus religieux ; • Les régimes alternatifs. 	<ul style="list-style-type: none"> • S'exprimer en français sur la qualité des aliments, sur l'importance du bien-être à table, sur les différents types d'aliments ; • Conseiller un régime spécial.

Tempi	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td data-bbox="555 163 1477 241" style="text-align: center;">Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai bisogni della classe</td> </tr> </table>	Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai bisogni della classe
Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai 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; • conversazione in lingua straniera; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione. 	
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti. 	
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education. 	

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 3 → L'histoire de la pâtisserie

RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO		
Competenza in uscita	Conoscere e saper presentare la storia della pasticceria dalle origini ai nostri giorni.	
Competenze intermedie	Conoscere e saper presentare la storia della pasticceria dalle origini ai nostri giorni.	
Assi culturali coinvolti	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>	
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p> <p>Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>	
Conoscenze/contenuti (sapere)		
<ul style="list-style-type: none"> • Histoire de la pâtisserie ; • Les aspects les plus importants de la cuisine française du XX et XXI siècle ; • Traditions et fêtes en France. • La pâtisserie régionale française et italienne ; • Quelques spécialités de la pâtisserie francophone. 	Abilità (saper fare)	
	<ul style="list-style-type: none"> • Savoir présenter l'évolution de la cuisine e de la pâtisserie française de ses origines à aujourd'hui. • Présenter les desserts typiques de la cuisine régionale française, francophone et italienne. 	
Tempi	Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai 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; • conversazione in lingua straniera; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • documenti; • audiovisivi; • strumenti e materiali multimediali; • GSuite for education.

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche; • autobiografie narrative; • rubriche valutative; • test.
	<p>COMPITO DI REALTÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazioni in PowerPoint; • cartelloni; • blog / vlog; • video; • materiale audio; • articoli; • dépliant; • brochure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA

TITOLO

UDA 4 → Le monde du travail

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	<p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese; Produrre suoni fonetici corretti; Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p> <p>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.</p> <p>Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	
<ul style="list-style-type: none"> • Le stage en entreprise ; • Le CV et la lettre de motivation ; • Le travail et la loi. 	Abilità (saper fare)
	<ul style="list-style-type: none"> • Proposer son profil professionnel et sa candidature ; • Répondre à une offre d'emploi ; • Savoir reconnaître et lire les lois du secteur de l'hôtellerie-restauration.
Tempi	Il numero di ore può variare in base alle necessità e ai 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; • conversazione in lingua straniera; • tutoring; • brainstorming; • problem solving; • cooperative learning; • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; • autovalutazione.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docente; • Studenti.
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; • 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:

- presentazioni in PowerPoint;
- cartelloni;
- blog / vlog;
- video;
- materiale audio;
- articoli;
- dépliant;
- brochure.

CLASSE TERZA Indirizzo RICEVIMENTO

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 0	
TITOLO	GRAMMAIRE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	
Competenze intermedie	
Assi culturali coinvolti	<p>ASSE DEI LINGUAGGI:</p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti;</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p>
<p>Conoscenze/contenuti (sapere)</p> <p>Révision : Passé composé con COD/ EN/ Y ;</p> <p>Imperativo affermativo, negativo, con verbi pronominali ;</p> <p>Imperfetto, futuro, condizionale</p>	<p>Abilità (saper fare)</p> <p>Saper applicare le regole di grammatica in contesti indicati, in piccole traduzioni e in esercizi specifici</p>

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 • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • classroom • conversazione in lingua straniera • brainstorming • problem solving • cooperative learning • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/ studenti
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo GRAMMAIRE EN DIRECT ed. ELI di Amelia Caselli • audiovisivi • documenti • strumenti e materiali multimediali • lavagna

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: produzioni scritte</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 1	
TITOLO	A PROPOS DE TOURISME
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 servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	
Assi culturali coinvolti	<p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti;</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>	
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. 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.</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)	
<p>Qu'est-ce que le tourisme?</p> <p>Histoire du tourisme</p> <p>Impact social et environnemental du tourisme</p> <p>Tourisme sociable et durable</p> <p>Climat et tourisme</p> <p>Grammatica: pronomi relativi</p>	<p>-connaître l'évolution du tourisme en France et son organisation</p> <p>- utiliser internet pour faire des recherches</p>	
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 • conversazione in lingua straniera • cooperative learning
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo: Itinéraires ed ELI di Crimi- Hatuel; Grammaire en direct di A.Caselli ed ELI • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: pagina di una guida turistica per presentare il clima di una destinazione</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 2	
TITOLO	LES OPERATEURS TOURISTIQUES
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	<p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti;</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>	
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. 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.</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)	
<p>Les opérateurs au niveau local</p> <p>Les entreprises touristiques</p> <p>Les tour-opérateurs</p> <p>Les produits touristiques</p> <p>Les agences de voyage</p> <p>Grammatica: ipotetica I II</p>	<p>Demander de la documentation</p> <p>Communiquer à l'oral et à l'écrit à propos de produits touristiques</p> <p>Fare ipotesi</p>	
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 • conversazione in lingua straniera • cooperative learning
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo: Itinéraires ed ELI di Crimi- Hatuel; Grammaire en direct di A.Caselli ed ELI • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: mail, telefonata per informare/ informarsi; simulazioni in agenzia turistica</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 3	
TITOLO	LES HEBERGEMENTS (I)
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	

Competenza in uscita	<p>Competenza in uscita n° 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.</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 tecniche di gestione a supporto dei processi di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>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	<p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti;</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell’area generale	<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. 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.</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)

<p>L'hôtellerie</p> <p>Présentation d'un hôtel</p> <p>Les villages de vacances</p> <p>Les locations</p> <p>Les autres hébergements</p> <p>Grammatica: comparativo e superlativo</p>	<p>Renseigner sur un hôtel</p> <p>Réserver une chambre/ un voyage</p> <p>Répondre à une demande de réservation</p> <p>Fare paragoni</p>
<p>Tempi</p>	<p>Le ore possono variare secondo le necessità e i bisogni della classe</p>
<p>Metodologia</p>	<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 • cooperative learning
<p>Risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<p>Docente alunni</p>
<p>Strumenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo: Itinéraires ed ELI di Crimi- Hatuel; Grammaire en direct di A.Caselli ed ELI • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali

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 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

COMPITO DI REALTÀ: simulazione colloquio con cliente, prenotazione di un viaggio tramite mail e risposta

--	--

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 4

TITOLO	LES HEBERGEMENTS (II)
---------------	-----------------------

RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO

Competenza in uscita	<p>Competenza in uscita n° 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</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 tecniche di gestione a supporto dei processi di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>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	<p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti;</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>	
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</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)	
<p>Demande de modification d'une réservation et réponse</p> <p>Annulation d'une réservation et réponse</p>	<p>Modifier et annuler une réservation</p>	
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 • cooperative learning
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo: Itinéraires ed ELI di Crimi- Hatuel; Grammaire en direct di A.Caselli ed ELI • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali

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 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

COMPITO DI REALTÀ: simulazione colloquio con cliente alla reception, a telefono

CLASSE QUARTA Indirizzo RICEVIMENTO

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 0	
TITOLO	GRAMMAIRE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	
Competenze intermedie	
Assi culturali coinvolti	<p>ASSE DEI LINGUAGGI:</p> <p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti;</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
Revisione : pronomi relativi, ipotetica I II, comparativi e superlativi	Saper applicare le regole di grammatica in contesti indicati, in piccole traduzioni e in esercizi specifici
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 • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • classroom • conversazione in lingua straniera • brainstorming • problem solving • cooperative learning • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/ studenti
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo: LA GRAMMAIRE PAR ÉTAPES - NOUVELLE ÉDITION: • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • lavagna

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: produzioni scritte</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 1	
TITOLO	LES FORMES DE TOURISME
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	

Competenza in uscita	<p>Competenza in uscita n° 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza in uscita n° 4: Predisporre prodotti, servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>
Competenze intermedie	<p>Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>
Assi culturali coinvolti	<p>ASSE DEI LINGUAGGI:</p> <p>Conoscere le strutture morfologiche della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti;</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>
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. 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

<p>Tourisme balnéaire, à la montagne, fluvial</p> <p>Tourisme de santé, vert, équitable</p> <p>Tourisme gastronomique</p> <p>D'autres types de tourisme</p> <p>Grammatica: pronomi doppi</p>	<p>- Comprendre un texte en langue française sur un produit touristique spécifique</p> <p>- Présenter un séjour à des clients</p> <p>- Donner des infos sur la base d'une brochure</p>
<p>Tempi</p>	<p>Le ore possono variare secondo le necessità e i bisogni della classe</p>
<p>Metodologia</p>	<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 • cooperative learning
<p>Risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<p>Docente alunni</p>
<p>Strumenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo: Itinéraires ed ELI di Crimi- Hatuel; LA GRAMMAIRE PAR ÉTAPES - NOUVELLE ÉDITION: • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • lavagna • documenti

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: Simulazione (in qualità di guida turistica preparazione di una visita per un gruppo di turisti; presentazione di offerte turistiche in agenzia ad un cliente)</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 2	
TITOLO	LE TRANSPORT AERIEN
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	

Competenza in uscita	<p>Competenza in uscita n° 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza in uscita n° 4: Predisporre prodotti, servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	
Competenze intermedie	Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione. Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	
Assi culturali coinvolti	<p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti;</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>	
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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>	
Conoscenze/contenuti (sapere)		
Abilità (saper fare)		
<p>Le départ</p> <p>Le transport aérien</p> <p>Procédures internationales de départ et d'arrivée</p> <p>Les types de vol, les lows cost</p> <p>Les billets d'avion</p> <p>Grammatica : ipotetica III</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Présenter les moyens de transport français - Réserver et confirmer les transports - Annuller, modifier un voyages, réclamer 	
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 • conversazione in lingua straniera • cooperative learning
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo: Itinéraires ed ELI di Crimi- Hatuel; LA GRAMMAIRE PAR ÉTAPES - NOUVELLE ÉDITION: • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • lavagna • documenti

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: mail, telefonata per modificare, annullare, fare reclami</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 3	
TITOLO	LES AUTRES TRANSPORTS
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	

Competenza in uscita	<p>Competenza in uscita n° 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza in uscita n° 4: Predisporre prodotti, servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	
Competenze intermedie	<p>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione. Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p>	
Assi culturali coinvolti	<p>Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti;</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>	
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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>	
Conoscenze/contenuti (sapere)		Abilità (saper fare)
<p>Le transport ferroviaire, routier, urbain, maritime, fluvial</p> <p>Grammatica: gerundio</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Présenter les moyens de transport français - Réserver et confirmer les transports - Annuller, modifier un voyages, réclamer
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 • conversazione in lingua straniera • cooperative learning
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo: Itinéraires ed ELI di Crimi- Hatuel; LA GRAMMAIRE PAR ÉTAPES - NOUVELLE ÉDITION: • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • lavagna • documenti

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 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

COMPITO DI REALTÀ: mail, telefonata per modificare, annullare, fare reclami

CLASSE QUINTA Indirizzo RICEVIMENTO

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 0	
TITOLO	GRAMMAIRE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	
Competenze intermedie	
Assi culturali coinvolti	<p>ASSE DEI LINGUAGGI: Conoscere le strutture morfologiche di base della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti;</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<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. 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.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
Revisione : pronomi doppi, ipotetica III, gerundio, comparativo e superlativo	Saper applicare le regole di grammatica in contesti indicati, in piccole traduzioni e in esercizi specifici
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 • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • classroom • conversazione in lingua straniera • brainstorming • problem solving • cooperative learning • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/ studenti
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo: LA GRAMMAIRE PAR ÉTAPES - NOUVELLE ÉDITION: • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • lavagna

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia <p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative <p>COMPITO DI REALTÀ: produzioni scritte</p>		
	UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 1		
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 15%;">TITOLO</td> <td>LA FRANCE ET PARIS</td> </tr> </table>	TITOLO	LA FRANCE ET PARIS
	TITOLO	LA FRANCE ET PARIS	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO			

Competenza in uscita	<p>Competenza in uscita n° 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza in uscita n° 4: Predisporre prodotti, servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>
Competenze intermedie	<p>Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>
Assi culturali coinvolti	<p>ASSE DEI LINGUAGGI:</p> <p>Conoscere le strutture morfologiche della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti;</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>
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. 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.</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)

<p>-La France physique (relief, fleuves et climat)</p> <p>-La France politique</p> <p>-Paris</p>	<p>-Cogliere aspetti particolari della Francia legati al turismo e alle caratteristiche che esso assume all'interno di essa</p> <p>- Presentare alcune regioni/ città francesi importanti dal punto di vista turistico</p>
<p>Tempi</p>	<p>Le ore possono variare secondo le necessità e i bisogni della classe</p>
<p>Metodologia</p>	<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 • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata
<p>Risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<p>Docente/alunni</p>
<p>Strumenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo: "Nouveaux carnets de voyages" di Parodi-Vallacco ed. Juvenilia Scuola, "La grammaire par étapes" (nouvelle édition) di DeGennaro ed. Il Capitello • 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

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • altro _____
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia • prove pratiche • altro _____
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: Simulazioni (presentazione di un'offerta per un tour in città/ sulla Senna a un gruppo di turisti); ricerche e presentazioni con mezzi multimediali.</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 2	
TITOLO	REGIONS DE FRANCE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	

Competenza in uscita	<p>Competenza in uscita n° 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza in uscita n° 4: Predisporre prodotti, servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>
Competenze intermedie	<p>Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>
Assi culturali coinvolti	<p>ASSE DEI LINGUAGGI:</p> <p>Conoscere le strutture morfologiche della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti;</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>
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. 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.</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)

<p>La Bretagne, l' Alsace, d'autres.</p>	<p>-Cogliere aspetti particolari della Francia legati al turismo e alle caratteristiche che esso assume all'interno di esso</p> <p>- Presentare alcune regioni/ città francesi importanti dal punto di vista turistico</p>
<p>Tempi</p>	<p>Le ore possono variare secondo le necessità e i bisogni della classe</p>
<p>Metodologia</p>	<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 • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata
<p>Risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<p>Docente/alunni</p>
<p>Strumenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo: "Nouveaux carnets de voyages" di Parodi-Vallacco ed. Juvenilia Scuola, • "La grammaire par étapes" (nouvelle édition) di DeGennaro ed. Il Capitello • 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

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • altro _____
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia • prove pratiche • altro _____
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: Simulazioni (presentazione di un'offerta per un tour in città/ sulla Senna a un gruppo di turisti); ricerche e presentazioni con mezzi multimediali; creazione di circuiti sulla base di esigenze da parte del cliente;</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 3	
TITOLO	HORS FRANCE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	

Competenza in uscita	<p>Competenza in uscita n° 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza in uscita n° 4: Predisporre prodotti, servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>
Competenze intermedie	<p>Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>
Assi culturali coinvolti	<p>ASSE DEI LINGUAGGI:</p> <p>Conoscere le strutture morfologiche della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti;</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>
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. 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.</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)

La Belgique, les Antilles	<p>-Cogliere aspetti particolari della Francia d'oltremare legati al turismo e alle caratteristiche che esso assume all'interno di essa</p> <p>- Presentare alcune regioni/ città importanti dal punto di vista turistico</p> <p>- Presentare circuiti, escursioni, percorsi ecosostenibili</p>
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 • conversazione in lingua straniera • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/alunni

Strumenti

- libri di testo: *Nouveaux carnets de voyages*” di Parodi-Vallacco ed. Juvenilia Scuola,
“*La grammaire par étapes*” (nouvelle édition) di DeGennaro ed. Il Capitello
- dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o classroom
- testi di consultazione
- articoli di quotidiani e riviste
- documenti
- estratti da saggi, opere di narrativa
- interventi di esperti
- audiovisivi
- strumenti e materiali multimediali

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • altro _____
	<p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia • prove pratiche • altro _____
	<p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</p> <p>(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative
	<p>COMPITO DI REALTÀ: Simulazioni (presentazione di un'offerta per un tour in città/ sulla Senna a un gruppo di turisti); ricerche e presentazioni con mezzi multimediali; creazione di circuiti sulla base di esigenze da parte del cliente;</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 4	
TITOLO	L'ART
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	

Competenza in uscita	Competenza in uscita n° 4: Predisporre prodotti, servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
Competenze intermedie	Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.
Assi culturali coinvolti	<p>ASSE DEI LINGUAGGI:</p> <p>Conoscere le strutture morfologiche della lingua francese;</p> <p>Produrre suoni fonetici corretti;</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti e orali di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi</p>
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. 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.</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)
Architecture, peinture, sculpture	- Presentare un museo, sale, opere d'arte

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 • conversazione in lingua straniera • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente/alunni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo: <i>Nouveaux carnets de voyages</i> di Parodi-Vallacco ed. Juvenilia Scuola, <i>“La grammaire par étapes”</i> (nouvelle édition) di DeGennaro ed. Il Capitello • 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

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
- altro _____

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 strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- altro _____

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

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

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative

COMPITO DI REALTÀ: ricerche e presentazioni con mezzi multimediali; presentazione di un museo in qualità di guida turistica