

DIPARTIMENTO	Linguistico – Lingua e Civiltà Francese
CLASSI	Quarte
INDIRIZZO	Enogastronomia – settore cucina

N.B. In grassetto (nella sezione “abilità” (modulo 4) e “conoscenze” i restanti moduli) sono evidenziati gli obiettivi minimi disciplinari

MODULE 4 Pour commencer le repas

TEMPI DI REALIZZAZIONE ore n. 24

COMPETENZE	ABILITÀ / CAPACITÀ	CONOSCENZE	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	RACCORDI
<p>Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e saper utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di riconoscere le verdure di stagione. Saperle presentare in lingua Francese. • Saper presentare i differenti tipi di aperitivi e organizzare un buffet di aperitivi • Dare istruzioni sulla preparazione di una ricetta e quindi consigliare la scelta in relazione a determinate occasioni • Essere in grado di interagire con competenze linguistiche nei diversi tipi di cucina: da quella degli alberghi a quella dei ristoranti • interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, di attualità o di lavoro 	<p><i>Les hors-d 'œuvres</i> <i>Des légumes pour toutes les saisons</i> <i>La taille des légumes</i> <i>Entrée : les potages</i> <i>Entrée : les pâtes</i> <i>L'apéritif, la prière du soir des français</i> <i>L'apericena italien</i></p> <p><u>Modulo di approfondimento:</u> <i>Dans les îles italiennes</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare 2. Progettare 3. Comunicare e comprendere 4. Collaborare e partecipare 5. Agire in modo autonome e responsabile 6. Risolvere problemi 7. Individuare collegamenti e relazioni 8. Acquisire e interpretare l'informazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asse dei linguaggi

METODI / STRUMENTI	Metodologie utilizzate: lezione frontale e dialogata, lezione interattiva, tutoraggio tra pari, apprendimento cooperativo, attività laboratoriale Strumenti: Libri di testo, Schede didattiche, Cd audio, DVD, Lim
VERIFICA	Verifiche scritte/orali
VALUTAZIONE:	Si fa riferimento a quanto riportato nelle griglie di valutazione allegata
SOGLIA DI SUFFICIENZA	60 per cento delle risposte corrette.
RECUPERO	Si fa riferimento alle modalità riportate nel <i>PTOF</i>

MODULO n. 5 Poisson ou viande?

TEMPI DI REALIZZAZIONE ore n. 25

COMPETENZE	ABILITA' / CAPACITA'	CONOSCENZE	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	RACCORDI
Savoir parler du poisson, de la viande et de leurs accompagnements	<u>Comprensione orale</u> Comprendere in modo globale gli argomenti trattati <u>Comprensione scritta</u> Capire testi di diverso genere e trovare informazioni specifiche <u>Produzione orale</u> Saper parlare in lingua francese degli argomenti trattati <u>Produzione scritta</u> Scrivere brevi testi semplici e coerenti sugli argomenti trattati	<ul style="list-style-type: none"> - Le poisson - La pêche du jour. - Conservation, préparation et cuisson du poisson. - La viande - La préparation de la viande - <i>Les herbes aromatiques et les épices</i> - Les sauces françaises - Les sauces italiennes - <i>Les spécialités gastronomiques les plus célèbres du Sud-Est de la France</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare 2. Progettare 3. Comunicare e comprendere 4. Collaborare e partecipare 5. Agire in modo autonomo e responsabile 6. Risolvere problemi 7. Individuare collegamenti e relazioni 8. Acquisire e interpretare l'informazione. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Asse dei linguaggi

METODI / STRUMENTI	Metodologie utilizzate: lezione frontale e dialogata, lezione interattiva, tutoraggio tra pari, apprendimento cooperativo, attività laboratoriale Strumenti: Libri di testo, Schede didattiche, Cd audio, DVD, Lim
VERIFICA	Verifiche scritte/orali
VALUTAZIONE:	Si fa riferimento a quanto riportato nelle griglie di valutazione allegata
SOGLIA DI SUFFICIENZA	60 per cento delle risposte corrette.
RECUPERO	Si fa riferimento alle modalità riportate nel <i>PTOF</i>

MODULO n.6 Et pour finir le repas...

TEMPI DI REALIZZAZIONE ore n. 25

COMPETENZE	ABILITA' / CAPACITA'	CONOSCENZE	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	RACCORDI
Savoir présenter les fromages et les desserts	<p><u>Comprensione orale</u> Comprendere in modo globale gli argomenti trattati</p> <p><u>Comprensione scritta</u> Capire testi di diverso genere e trovare informazioni specifiche</p> <p><u>Produzione orale</u> Saper parlare in lingua francese degli argomenti trattati</p> <p><u>Produzione scritta</u> Scrivere brevi testi semplici e coerenti sugli argomenti trattati</p>	<p><i>Au restaurant : fromage ou dessert ?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Plateau de fromages - <i>Péché mignon : les desserts</i> - La crème de la crème : pâtes et crèmes de base. - Les fromages AOC français - Les fromages DOP italiens - <i>Les spécialités gastronomiques les plus célèbres du Sud-Ouest de la France</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare 2. Progettare 3. Comunicare e comprendere 4. Collaborare e partecipare 5. Agire in modo autonomo e responsabile 6. Risolvere problemi 7. Individuare collegamenti e relazioni 8. Acquisire e interpretare l'informazione. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Asse dei linguaggi

METODI / STRUMENTI	<p>Metodologie utilizzate: lezione frontale e dialogata, lezione interattiva, tutoraggio tra pari, apprendimento cooperativo, attività laboratoriale</p> <p>Strumenti: Libri di testo, Schede didattiche, Cd audio, DVD, Lim</p>
VERIFICA	Verifiche scritte/orali/ pratiche
VALUTAZIONE:	Si fa riferimento a quanto riportato nelle griglie di valutazione allegate
SOGLIA DI SUFFICIENZA	60 per cento delle risposte corrette.
RECUPERO	Si fa riferimento alle modalità riportate nel <i>PTOF</i>

MODULO n. 7 Du blanc ou du rouge ?

TEMPI DI REALIZZAZIONE ore n. 25

COMPETENZE	ABILITA' / CAPACITA'	CONOSCENZE	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	RACCORDI
Savoir présenter un vin et l'insérer dans un menu	<p><u>Comprensione orale</u> Comprendere in modo globale gli argomenti trattati</p> <p><u>Comprensione scritta</u> Capire testi di diverso genere e trovare informazioni specifiche</p> <p><u>Produzione orale</u> Saper parlare in lingua francese degli argomenti trattati</p> <p><u>Produzione scritta</u> Scrivere brevi testi semplici e coerenti sugli argomenti trattati</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le vin - La dégustation du vin - Le service du vin et les mariages. - La classification et la carte des vins. - Les régions viticoles françaises. - Les régions viticoles italiennes. - Les spécialités gastronomiques les plus célèbres au Centre de la France 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare 2. Progettare 3. Comunicare e comprendere 4. Collaborare e partecipare 5. Agire in modo autonomo e responsabile 6. Risolvere problemi 7. Individuare collegamenti e relazioni 8. Acquisire e interpretare l'informazione. <p>- Le Curriculum Vitae</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Asse dei linguaggi

METODI / STRUMENTI	Metodologie utilizzate: lezione frontale, lezione interattiva, tutoraggio tra pari, apprendimento cooperativo, attività laboratoriale Strumenti: Libri di testo, Schede didattiche, Cd audio, DVD, Lim
VERIFICA	Verifiche scritte/orali/ pratiche
VALUTAZIONE:	Si fa riferimento a quanto riportato nelle griglie di valutazione allegate
SOGLIA DI SUFFICIENZA	60 per cento delle risposte corrette.
RECUPERO	Si fa riferimento alle modalità riportate nel <i>PTOF</i>

CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA (modulo relativo alla disciplina: Lingua e Civiltà Francese):

TITOLO UDA INTERDISCIPLINARE	MONTE ORE ANNUALE	CONTENUTI
IL LAVORO	2 ore	CV VITAE Le caratteristiche fondamentali

AZIONI PREVISTE DAL PdM	<ol style="list-style-type: none">1. valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content Language Integrated Learning2. sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità3. sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali4. sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro5. potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio6. prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca il 18 dicembre 20147. valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese8. incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione9. valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti10. individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti11. definizione di un sistema di orientamento
--------------------------------	---

* Si ricorda che il PdM contempla, fra le *azioni di processo*, il **“Promuovere il benessere a scuola, prevenire il disagio con i relativi abbandoni e la dispersioni degli alunni a rischio”**.