

DIPARTIMENTO Linguistico – lingua e civiltà Francese
CLASSI Quinte
INDIRIZZO Enogastronomia – settore cucina

N.B. In grassetto (nella sezione “conoscenze”) sono evidenziati gli obiettivi minimi disciplinari

MODULO n. 8 Bien-être et qualité

TEMPI DI REALIZZAZIONE ore n. 33

COMPETENZE	ABILITA' / CAPACITA'	CONOSCENZE	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	RACCORDI
Savoir présenter des produits et des menus	<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"> - Que veut dire bien manger ? - La pyramide alimentaire. - Le régime crétois. - Les cinq couleurs du bien-être - Les certifications de qualité en France - Les certifications de qualité en Italie - Les spécialités gastronomiques les plus célèbres au Nord -Ouest 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Asse dei linguaggi
VERIFICA	Verifiche scritte/orali			
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>			

COMPETENZE	ABILITA' / CAPACITA'	CONOSCENZE	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	RACCORDI
Présenter les méthodes de conservation et les principes de l'HACCP	<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"> - Conservier les aliments. - Les méthodes physiques pour les conservations - Les Intoxication HACCP - Les allergies. - Les intolérances - <i>Les spécialités gastronomiques les plus célèbres au Nord – 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. <p>- Le Curriculum Vitae</p>	<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
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>

COMPETENZE	ABILITA' / CAPACITA'	CONOSCENZE	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	RACCORDI
S'insérer dans le monde de la restauration	<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"> - <i>La restauration commerciale</i> - <i>Les restaurants bio</i> - <i>La candidature</i> - <i>Le Curriculum Vitae</i> - <i>La convention de stage et le contrat de travail en France.</i> - <i>La convention de stage hôtelier en Italie</i> - <i>Les spécialités gastronomiques autour des continents</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 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
IO, CITTADINO EUROPEO	3 ore	Strasbourg. Institutions européennes et organismes internationaux

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 Learning 2. 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'autoimprenditorialità 3. sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali 4. 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 lavoro 5. potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio 6. 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 2014 7. 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 imprese 8. incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione 9. valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti 10. individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti 11. 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”**.

Vieste, 17 novembre 2020

Il dipartimento linguistico