

PIANO DELLE UNITA' DI APPRENDIMENTO

Indirizzo ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI

Articolazione: Enogastronomia / Sala e Vendita

CLASSE 5 Serale

Disciplina: FRANCESE

Periodi di svolgimento

Periodo	I	II	III	IV
Lezione	Ottobre Novembre	Dicembre Gennaio	Febbraio Marzo	Aprile Giugno
Verifica Finale	Fine novembre	Fine gennaio	Fine marzo	Fine maggio

Quadro riassuntivo

UDA n. 1	Titolo	Ore Aula	Ore Fad	Totale Ore	Periodo di Svolgimento
1	Les boissons	10	5	15	Ottobre Novembre
2	La réception	13	3	16	Dicembre Gennaio
3	Parler des régimes alimentaires	15	3	18	Febbraio Marzo
4	La cuisine italienne	14	3	17	Aprile Giugno
	Totale Ore	66	14	66	

Quadri di dettaglio

UDA N. 1 – Les boissons	
Competenze da acquisire	- identifier une boisson ; - parler du goût d'une boisson ; - décrire une boisson, un aliment ; - indiquer l'origine d'un aliment ou d'une boisson ; - parler du métier du sommelier ; - connaître comment bien servir le vin ; - prendre une commande ;

	- parler d'un cocktail ; - encaisser ; - expliquer un cocktail ;
Conoscenze	<u>Grammaire</u> : - le passé composé ; - l'imparfait (révision) ; - les verbes en -ger, -cer, -ier, -yer ; - les phrases hypothétiques ; <u>Lexique</u> : - les vins - équipements et ingrédients ; <u>Phonétique</u> : - les voyelles ; - les consonnes ; - les terminaisons ; - les nasales ;
Contenuti disciplinari minimi	<u>Grammaire</u> : - le passé composé ; - l'imparfait (révision) ; - les verbes en -ger, -cer, -ier, -yer ; <u>Lexique</u> : - les vins - équipements et ingrédients ;
Prerequisiti necessari	Contenuti e competenze UDA 4° anno Serale
Attività didattiche e strumenti consigliati	• Lezione frontale • Lezione dialogata • Esercitazioni individuali ed in gruppo • Materiale su <i>classroom</i> • Discussione guidata • Elaborazione di schemi • Fotocopie e materiale di approfondimento forniti dalla docente

	Dizionari cartacei ed <i>online</i>, ad accesso libero
Discipline coinvolte	Francese + collegamenti interdisciplinari
Tipologie di verifica e modalità di valutazione	<u>Verifiche in itinere</u> : prove strutturate e/o semi strutturate ; colloquio ed interventi in classe. <u>Verifica finale</u> : prove strutturate e/o semi strutturate.

UDA N. 2 – La réception	
Competenze da acquisire	- être autonome aussi bien dans la production écrite que dans la production orale ; - proposer ; - conseiller ; - promouvoir un restaurant sur un site web ;
Conoscenze	<u>Grammaire</u> : - les verbes impersonnels (3) ; - le subjonctif (3); - les pronoms relatifs (révision) ; - la forme passive(révision) ; . les pronoms possessifs (révision) ; <u>Lexique</u> : - la réception , - le restaurant ; - l'Abc des réceptions ; - les différents types de restauration ; <u>Phonétique</u> : - les voyelles ; - les consonnes ; - les terminaisons ; - les nasales ;
Contenuti disciplinari minimi	<u>Grammaire</u> : - les verbes impersonnels (3) ; - les pronoms relatifs (révision) ;

	- la forme passive(révision) ; . les pronoms possessifs (révision) ; <u>Lexique :</u> - la réception , - le restaurant ; - les différents types de restauration ;
Prerequisiti necessari	Contenuti e competenze UDA 1
Attività didattiche e strumenti consigliati	• Lezione frontale • Lezione dialogata • Esercitazioni individuali ed in gruppo • Materiale su <i>classroom</i> • Discussione guidata • Elaborazione di schemi • Fotocopie e materiale di approfondimento forniti dalla docente • Dizionari cartacei ed <i>online</i>, ad accesso libero
Discipline coinvolte	Francese + collegamenti interdisciplinari
Tipologie di verifica e modalità di valutazione	<u>Verifiche in itinere:</u> prove strutturate e/o semi strutturate ; colloquio ed interventi in classe. <u>Verifica finale:</u> prove strutturate e/o semi strutturate.

UDA N. 3 – Parler des régimes alimentaires	
Competenze da acquisire	- être autonome aussi bien dans la production écrite que dans la production orale ; - parler des différentes formes de cuisines ; - parler d'un régime, d'une diète ; - décrypter une étiquette ;
Conoscenze	<u>Grammaire :</u> - le gérondif ; - la conséquence ; - les pronoms <i>y</i> et <i>en</i> ; - le but avec le subjonctif ;

	<u>Lexique :</u> - les mots pour parler des autres cuisines ; - les mots pour parler de cuisine et santé ; <u>Phonétique :</u> - les voyelles ; - les consonnes ; - les terminaisons ; - les nasales ;
Contenuti disciplinari minimi	<u>Grammaire :</u> - la conséquence ; - les pronoms <i>y</i> et <i>en</i> ; - le but avec le subjonctif ; <u>Lexique :</u> - les mots pour parler des autres cuisines ; - les mots pour parler de cuisine et santé ;
Prerequisiti necessari	Contenuti e competenze UDA 2
Attività didattiche e strumenti consigliati	• Lezione frontale • Lezione dialogata • Esercitazioni individuali ed in gruppo • Materiale su <i>classroom</i> • Discussione guidata • Elaborazione di schemi • Fotocopie e materiale di approfondimento forniti dalla docente • Dizionari cartacei ed <i>online</i>, ad accesso libero
Discipline coinvolte	Francese + collegamenti interdisciplinari
Tipologie di verifica e modalità di valutazione	<u>Verifiche in itinere:</u> prove strutturate e/o semi strutturate ; colloquio ed interventi in classe. <u>Verifica finale:</u> prove strutturate e/o semi strutturate.

UDA N. 4 – La cuisine italienne	
Competenze da acquisire	- être autonome aussi bien dans la production écrite que dans la production orale ; - parler de la cuisine italienne ; - décrire une spécialité italienne ; - présenter une recette et ses variantes ; - se présenter ; - répondre au téléphone ; - s'accorder pour un entretien et accepter ; - communiquer par <i>Skype</i> ; - être capable de rédiger un CV européen ;
Conoscenze	<u>Grammaire :</u> - les pronoms personnels doubles COD et COI (révision) ; - les adjectifs indéfinis (révision) ; - les pronoms indéfinis (révision) ; - les gallicismes (révision) ; - le pluriel (révision) ; <u>Lexique :</u> - la demande de travail ; - d'autres professions cuisine ou salle ; - la cuisine italienne ; <u>Phonétique :</u> - les voyelles ; - les consonnes ; - les terminaisons ; - les nasales ;
Contenuti disciplinari minimi	<u>Grammaire :</u> - les adjectifs indéfinis (révision) ; - les pronoms indéfinis (révision) ; - les gallicismes (révision) ; - le pluriel (révision) ;

	<u>Lexique :</u> - la demande de travail ; - d'autres professions cuisine ou salle ; - la cuisine italienne ;
Prerequisiti necessari	Contenuti e competenze UDA 3
Attività didattiche e strumenti consigliati	• Lezione frontale • Lezione dialogata • Esercitazioni individuali ed in gruppo • Materiale su <i>classroom</i> • Discussione guidata • Elaborazione di schemi • Fotocopie e materiale di approfondimento forniti dalla docente • Dizionari cartacei ed <i>online</i>, ad accesso libero
Discipline coinvolte	Francese + collegamenti interdisciplinari
Tipologie di verifica e modalità di valutazione	<u>Verifiche in itinere:</u> prove strutturate e/o semi strutturate ; colloquio ed interventi in classe. <u>Verifica finale:</u> prove strutturate e/o semi strutturate.