**I.S.I.S. “L. EINAUDI- A. CECCHERELLI” PIOMBINO (LI) A.S. 2019/2020**

Disciplina: Francese

Docente: Deborah Salvadori

Classe: 4 C ART 4 D SALA

Libro di testo: Côté Cuisine, côté salle. Ferrari, Dubosc

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI** | **OBIETTIVI SPECIFICI** | **METODOLOGIE E STRUMENTI** | **VERIFICHE** | **RECUPERO** |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Modulo 1Unità 6-7 | Prendere una comanda,ordinare,consigliare dei clienti,descrivere i piatti.Il lessico della tavola: la mise en place.La mise en place à la française.I diversi tipi di servizio.Gli alimenti. Gli antipasti, le spezie e le verdure.Le carte e i menù: differenze e tipologie.I pasti francesi.Grammaire: i partitivi, i verbi al presente, il condizionale, i pronomi COD, il passé composé, l’imperativo.Culture: le pain et les pâtisseries françaises. | Saper dialogare in sala: ordinare e prendere un’ordinazione, consigliare dei clienti,saper descrivere e presentare un piatto.Conoscere il lessico della mise en place.Conoscere i diversi tipi di servizio e le caratteristiche.Saper porre delle domande e rispondere in cucina. |  Lezioni frontali e dialogate Esercizi in classe orali e scrittiFlipped classroomLibro di testoMateriali forniti dall’insegnante | Verifiche scritte sommative di lessico e grammaticaVerifiche orali formative e sommative per valutare in itinere e alla fine delle unità l’apprendimento delle funzioni linguistiche | In itinere Ripasso e ripetizione continua |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI** | **OBIETTIVI SPECIFICI** | **METODOLOGIE E STRUMENTI** | **VERIFICHE** | **RECUPERO** |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Modulo 2Unità 8-9 | La carne e il pesce.I dessert e i formaggi.Lessico relativo, piatti tipici francesi e italiani.I formaggi francesi, le famiglie e le lavorazioni | Conoscere il lessico relativo alla carne e al pesceDescrivere e presentare un piatto di carne o pesceChiedere e dare informazioni sui prodotti di pesce e carne.Identificare oggetti e ingredienti.Descrivere un alimento/piattoChiedere un consiglio/permesso in cucina | Lezioni frontali e dialogate Esercizi in classe orali e scrittiFlipped classroomLibro di testoMateriali forniti dall’insegnante | Verifiche scritte sommative di lessico e grammaticaVerifiche orali formative e sommative per valutare in itinere e alla fine delle unità l’apprendimento delle funzioni linguistiche | In itinere Ripasso e ripetizione continua |

\*La programmazione è soggetta a variazioni in itinere che potranno essere attuate sulla base dei bisogni degli studenti e dei tempi a disposizione.