**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 1  Unità 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 scritti  Flipped classroom  Libro di testo  Materiali forniti dall’insegnante | Verifiche scritte sommative di lessico e grammatica  Verifiche 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 2  Unità 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 pesce  Descrivere e presentare un piatto di carne o pesce  Chiedere e dare informazioni sui prodotti di pesce e carne.  Identificare oggetti e ingredienti.  Descrivere un alimento/piatto  Chiedere un consiglio/permesso in cucina | Lezioni frontali e dialogate  Esercizi in classe orali e scritti  Flipped classroom  Libro di testo  Materiali forniti dall’insegnante | Verifiche scritte sommative di lessico e grammatica  Verifiche 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.