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

Disciplina: Francese

Docente: Deborah Salvadori

Classe: 5 C CUC - 5 D SALA

Libro di testo: Passion Restauration, Zanotti, Paour.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI** | **OBIETTIVI SPECIFICI** | **METODOLOGIE E STRUMENTI** | **VERIFICHE** | **RECUPERO** |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Modulo 1Unità 6 testo+Parte di sala(primo quadrimestre) | **Cucina**: Lessico e funzioni linguistiche relative ai dessert e ai formaggi.I formaggi francesi: tipi e lavorazioni. I formaggi AOC e DOP.Gli impasti e le creme di base. Il pan di spagna, la crema chantilly, la crema inglese, la pasta choux e la crema pasticcera: preparazioni e differenze.I frutti per stagione.Cultura: la nuova divisione amministrativa della Francia (regioni e territori d’oltremare).I piatti tipici delle regioni del Sud Est.**Sala**: La comunicazione in sala: prendere un’ordinazione e ordinare.*Grammatica*: ripasso elementi fodamentali: partitivi, verbi al presente indicativo, condizionale e passato prossimo. | Conoscere la cultura francese relativa ai dessert e ai formaggi e i piatti tipici di una zona.Saper leggere e comprendere una ricetta e saperla descrivere oralmente.Saper dialogare al fine di ordinare al ristorante o prendere un’ordinazione.Saper prenotare/prendere una prenotazione al telefono.Conoscere il lessico e le azioni della mise en place e le caratteristiche dell’apparecchiatura alla francese. |  Lezioni frontali e dialogate Esercizi in classe orali e scrittiFlipped classroomUtilizzo gsuiteLibro di testoSchede e materiali vari forniti dall’insegnante | Verifiche scritte sommative di lessico, grammatica e comprensioni.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 2Unità 7 (primo quadrimestre) | Il vino:- le fasi della produzione- i vini speciali- la degustazione- gli abbinamenti- la classificazione e la carta dei vini- l’etichetta- lo Champagne- le regioni vinicole francesi e italiane.Le specialità gastronomiche del centro della Francia.Il lessico della tavola: la mise en place. L’apparecchiatura alla francese (differenze). La brigata di sala e l’équipement.La prenotazione telefonica.*Grammatica*: ripasso elementi fondamentali: partitivi, verbi al presente indicativo, condizionale e passato prossimo. | Conoscere la cultura francese relativa ai vini.Conoscere qualche informazione sul vino francese per eccellenza: lo champagne.Conoscere le differenze tra i diversi tipi di vini.Saper leggere e comprendere un’etichetta.Saper analizzare un vino in tutte le sue caratteristiche utilizzando il lessico appropriato. |  Lezioni frontali e dialogate Esercizi in classe orali e scrittiFlipped classroomUtilizzo gsuiteLibro di testoSchede e materiali vari forniti dall’insegnante | Verifiche scritte sommative di lessico, grammatica e comprensioni.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 3Unità 8-9-Benessere e cibo-Salute e sicurezza alimentare | La piramide alimentareIl vegetarianesimoLe régime crétoisI colori del benessereAlimentazione e religioneLe certificazioni di qualità in Francia e in ItaliaLa conservazione degli alimentiL’intossicazione alimentareL’HACCPLe allergie e le intolleranze alimentariL’alimentazione nella scuola francese e italianaLe specialità gastronomiche del Nord Est e del Nord Ovest della Francia.Grammatica: ripasso e consolidamento delle basi della grammatica (stabiliti secondo le necessità degli alunni) | Conoscere i principi di un’alimentazione sana e dei benefici di questa sull’organismoSaper presentare prodotti e menù specialiConoscere i metodi di conservazione degli alimenti Conoscere l’HACCP e presentarlo all’orale | Lezioni frontali e dialogate Esercizi in classe orali e scrittiFlipped classroomUtilizzo gsuiteLibro di testo | 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.