**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 1  Unità 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 scritti  Flipped classroom  Utilizzo gsuite  Libro di testo  Schede 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 2  Unità 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 scritti  Flipped classroom  Utilizzo gsuite  Libro di testo  Schede 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 3  Unità 8-9  -Benessere e cibo  -Salute e sicurezza alimentare | La piramide alimentare  Il vegetarianesimo  Le régime crétois  I colori del benessere  Alimentazione e religione  Le certificazioni di qualità in Francia e in Italia  La conservazione degli alimenti  L’intossicazione alimentare  L’HACCP  Le allergie e le intolleranze alimentari  L’alimentazione nella scuola francese e italiana  Le 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’organismo  Saper presentare prodotti e menù speciali  Conoscere i metodi di conservazione degli alimenti  Conoscere l’HACCP e presentarlo all’orale | Lezioni frontali e dialogate  Esercizi in classe orali e scritti  Flipped classroom  Utilizzo gsuite  Libro di testo | 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.