

I.S.I.S. "L. EINAUDI-A. CECCHERELLI" PIOMBINO (LI)

Disciplina FRANCESE

a.s. 2021/2022

Docente CIARAPICA GIANLUCA

classe 5 sala

MODULO 1 (Tempi ott/nov)

Libro di testo S. FERRARI, H. DUBOSC COTÉ CUISINE COTÉ SALLE MINERVA SCUOLA
R. BOUÉGE, A. BELLÒ, C. POIREI EXPLOITS DEA SCUOLA

ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI	CONTENUTI	METODI STRUMENTI	VERIFICHE	RECUPERO
Ripasso: Conoscere e parlare della: Brigata di Cucina e sala; la tenuta professionale e (fotocopie da altri testi);	saper costruire una frase minima in lingua estera con soggetto verbo e compleme nto nelle forme: 1. affermativa ; 2. interrogativ a; 3. al femminile; 4. al plurale; 5 nella forma negativa.	grammatic a: ripasso del: modo indicativo tempo presente; imperativo; infinito; participio passato. Linguaggio specifico: Ripasso: conoscenz a: grandi chef e specialità; gli utensili; differenza fra menu e carte; una brasserie.	lezioni frontali con lettura e studio del libro di testo sia di persona con l'insegnante sia attraverso lezioni registrate digitalment e dall'insegna nte ed ascoltate dagli allievi in cuffia (mp3 etc) in classe.	di vario tipo in itinere calibrate sulle potenzialità degli allievi: 1. domande risposta chiusa; 2. traduzione di piccoli dialoghi contenenti quanto studiato	personalizz ando le verifiche che di volta in volta ariprenderan no gli errori fatti nella precedente
		Fil rouge: costruzione di un menu già assegnato a giugno con inizio di un antipasto toscano e poi di un piatto principale e di un dessert dietologica mente corretto			

**con calorie
e prezzo
tanto
singolo che
totale** in
fotocopia
ricette
originali
personali
da tradurre
e far
correggere
dall'insegna
nte.

I.S.I.S. "L. EINAUDI-A. CECCHERELLI" PIOMBINO (LI)

Disciplina FRANCESE

2021/2022 Docente CIARAPICA GIANLUCA

a.s.

classe 5 sala

MODULO 2

(Tempi nov/genn)

Libro di testo S. FERRARI, H. DUBOSC COTé CUISINE COTé SALLE MINERVA SCUOLA
R. BOUÉGE, A. BELLÒ, C. POIREI EXPLOITS DEA SCUOLA

ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI	CONTENUTI	METODI STRUMENTI	VERIFICHE	RECUPERO
Conoscere e parlare della piramide alimentare, fabbisogno energetico e vari tipi di diete	saper costruire una frase minima in lingua estera con soggetto verbo e complemento nelle forme: 1. affermativa; 2. interrogativa; 3. al femminile; 4. al plurale; 5 nella forma negativa.	grammatica: ripasso del: passato semplice; infinito; participio passato; imperativo; i pronomi complemento. Linguaggio specifico: conoscenza: la piramide alimentare, fabbisogno energetico e vari tipi di diete Fil rouge: costruzione di un menu già assegnato a giugno con inizio di un antipasto toscano e poi di un piatto principale e di un dessert dietologi	lezioni frontali con lettura e studio del libro di testo sia di persona con l'insegnante sia attraverso lezioni registrate digitalmente dall'insegnante ed ascoltate dagli allievi in cuffia (mp3 etc) in classe.	di vario tipo calibrate sulle potenzialità degli allievi: 1. domande a risposta chiusa; 2. traduzione di piccoli dialoghi contenenti quanto studiato	in itinere personalizzando le verifiche che di volta in volta riprenderanno gli errori fatti nella precedente

		<p>camente corretto con calorie e prezzo tanto singolo che totale in fotocopi a ricette originali personali da tradurre e far corregg ere dall'inseg nante.</p>			
--	--	--	--	--	--

I.S.I.S. "L. EINAUDI-A. CECCHERELLI" PIOMBINO (LI)

Disciplina FRANCESE

2021/2022

Docente CIARAPICA GIANLUCA

a.s.

classe 5 sala

MODULO 3

(Tempi genn/mar)

Libro di testo S. FERRARI, H. DUBOSC COTÉ CUISINE COTÉ SALLE MINERVA SCUOLA

R. BOUÉGE, A. BELLÒ, C. POIREI EXPLOITS DEA SCUOLA

ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI	CONTENUTI	METODI STRUMENTI	VERIFICHE	RECUPERO
Conoscere e parlare dei vini da accoppiare e ai vari alimenti e descrizione	saper costruire una frase minima in lingua estera con soggetto verbo e complemento nelle forme: 1. affermativa; 2. interrogativa; 3. al femminile; 4. al plurale; 5 nella forma negativa.	grammatica: ripasso del: femminile e del plurale. Linguaggio specifico: conoscenza: diversi tipi di vini da accoppiare e ai vari alimenti e descrizione Fil rouge: Fil rouge: costruzione di un menu già assegnato a giugno con inizio di un antipasto toscano e poi di un piatto principale e di un dessert dietologicamente corretto con calorie e prezzo	lezioni frontali con lettura e studio del libro di testo sia di persona con l'insegnante e sia attraverso lezioni registrate digitalmente dall'insegnante ed ascoltate dagli allievi in cuffia (mp3 etc) in classe.	di vario tipo calibrate sulle potenzialità degli allievi: 1. domande a risposta chiusa; 2. traduzione di piccoli dialoghi contenenti quanto studiato	in itinere personalizzando le verifiche che di volta in volta riprenderanno gli errori fatti nella precedente

		tanto singolo che totale in fotocopi a ricette originali personali da tradurre e far corregg ere dall'inseg nante.			
--	--	--	--	--	--

I.S.I.S. "L. EINAUDI-A. CECCHERELLI" PIOMBINO (LI)

Disciplina FRANCESE

2021/2022

Docente CIARAPICA GIANLUCA

a.s.

classe5 sala

MODULO 4

(Tempi apr/giu)

Libro di testo S. FERRARI, H. DUBOSC COTÉ CUISINE COTÉ SALLE MINERVA SCUOLA

R. BOUÉGE, A. BELLÒ, C. POIREI EXPLOITS DEA SCUOLA

ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI	CONTENUTI	METODI STRUMENTI	VERIFICHE	RECUPERO
Conoscere e parlare della: HACCP, igiene	saper costruire una frase minima in lingua estera con soggetto verbo e complemento nelle forme: 1. affermativa; 2. interrogativa; 3. al femminile; 4. al plurale; 5 nella forma negativa.	grammatica: ripasso del: gallicismi; interrogativa con est-ce que. Linguaggio specifico: conoscenza: HACCP, IGIENE; Fil rouge: Fil rouge: costruzione di un menu già assegnato a giugno con inizio di un antipasto toscano e poi di un piatto principale e di un dessert dietologicamente corretto con calorie e prezzo tanto singolo che	lezioni frontali con lettura e studio del libro di testo sia di persona con l'insegnante e sia attraverso lezioni registrate digitalmente dall'insegnante ed ascoltate dagli allievi in cuffia (mp3 etc) in classe.	di vario tipo calibrate sulle potenzialità degli allievi: 1. domande a risposta chiusa; 2. traduzione di piccoli dialoghi contenenti quanto studiato	in itinere personalizzando le verifiche che di volta in volta riprenderanno gli errori fatti nella precedente

		totale in fotocopi a ricette originali personali da tradurre e far corregg ere dall'inseg nante.			
--	--	--	--	--	--