

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

Disciplina FRANCESE

a.s. 2022/2023

Docente CIARAPICA GIANLUCA

classe 4 ssCu

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
Conoscere e parlare della: Brigata di Cucina; la tenuta professional 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: conoscenz a: grandi chef e specialità; gli utensili; differenza fra menu e carte; piramide alimentare da agganciare al fil rouge. Fil rouge: menu personale di ricette originali personali da tradurre e far correggere dall'insegna nte.	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 a 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

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

Disciplina FRANCESE

2022/2023 Docente CIARAPICA GIANLUCA

a.s.

classe 4ss Cu

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: hors-d'oeuvres; entrées e soupes	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: diversi tipi di hors-d'oeuvre e le relative paste per prepararli; vellutate, potage e zuppe; le diete da agganciare al fil rouge Fil rouge: menu personale di ricette originali personali da tradurre e far correggere dall'insegnante.	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

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

Disciplina FRANCESE

2022/2023 Docente CIARAPICA GIANLUCA

a.s.

classe 4 ssCu

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 della: legumi, salse e condimenti	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 salse e i relativi ingredienti per prepararli; Fil rouge: menu personale di ricette originali personali da tradurre e far correggere dall'insegnante.	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

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

Disciplina FRANCESE

2022/2023 Docente CIARAPICA GIANLUCA

a.s.

classe 4 ssCu

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: carne bovina, ovina, suina; dei volatili (pollo, tacchino etc); della cacciagione da piuma e da pelo e delle salse da accoppiare; i frutti di mare; il pesce.	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: i diversi tipi di carni e pesci ed i relativi ingredienti per prepararli; Fil rouge: menu personal e di ricette originali personali da tradurre e far correggere dall'insegnante.	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