



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD.186/UD

Materia	Lingua straniera francese
Classe	5 B SV
Docente	Elisabetta Resta
Libri di testo adottati	Christine Duvallier Sublime Ed. ELI

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023 /2024	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2024	67
Ore di lezione previste per il periodo finale	11

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi AG5			x
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua francese secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali AG2			x
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento AG8		x	
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. AG12	x		

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Comunicare		x	
Progettare			x
Individuare collegamenti e relazioni			x
Utilizzare le nuove tecnologie	x		



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157

C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD.186/UD

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	UDA 1: Mon expérience professionnelle (Rapport de stage)	20
2	UDA 2: La France et l'U.E. (Istituzioni europee e francesi)	10
3	UDA 3: Présenter et promouvoir la France et ses terroirs (Bourgogne, Champagne, Paris e Ile de France)	20
4	UDA 4: Présenter la France et sa tradition gastronomique aux cours des siècles (les grands chefs de la gastronomie française, La Nouvelle Cuisine)	14

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al completamento dell'UDA sulle regioni e la storia della gastronomia francese.

Metodologie e strategie di insegnamento

Approccio induttivo: lezione partecipata
Apprendimento cooperativo, gioco di ruolo
Soluzione di problemi

Ambienti e strumenti di lavoro

Classe, mail istituzionale
Libro di testo, siti internet, vidéo/didattica integrata, flipped classroom, materiale multimediale in ppt, audio.

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazione, presentazioni in ppt, lavoro in piccolo gruppo
Scritte	domande aperte, domande con risposte brevi, domande a scelta multipla, vero - falso

Milano, 03/05/25

Il docente
Elisabetta Resta



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020