



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 francese
Classe	5BENO
Docente	Giuseppina De Blasis
Libri di testo adottati	SUBLIME

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2022	67
Ore di lezione previste per il periodo finale	18

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)	X		
integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi		X	



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

valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera		X	
individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento		X	
redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali, anche con l'utilizzo di tecnologie digitali di cui dispone l'alunno.	X		
Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.		X	

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Imparare ad imparare	X		
Progettare			X
Comunicare		X	
Collaborare e partecipare	X		
Agire in modo autonomo e responsabile		X	
Risolvere problemi		X	
Individuare collegamenti e relazioni		X	
Acquisire ed interpretare l'informazione			X
Competenze digitali	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	Mon expérience professionnelle : parler du stage et contact de travail	6
2	La France et l'UE : naissance de l'UE et ses organismes	6
3	Présenter et promouvoir la France et les produits de qualité : <ul style="list-style-type: none">• les labels de qualité• l'agriculture bio• le cacao: histoire et production du chocolat	12
4	Présenter la France et sa tradition gastronomique aux cours des siècles : <ul style="list-style-type: none">• L'Antiquité• Le Moyen Age• La Renaissance• Louis XIV• Louis XVI• La cuisine de Napoléon• Le XX siècle et la naissance du tourisme• Le Guide Michelin• La nouvelle cuisine• La cuisine moléculaire	40
5	Salute e benessere nella cucina globale: <ul style="list-style-type: none">• présentation individuelle, en pptx, plats typiques de la France La mia azienda ristorativa: <ul style="list-style-type: none">• établir un menu durable Noi cittadini del mondo: <ul style="list-style-type: none">• Histoire de la UE• Parler des institutions françaises et européennes	10
6	L'HACCP et les méthodes de conservation	6

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al punto 2 e 6 e al loro completamento.



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

Metodologie e strategie di insegnamento

Approccio induttivo
Apprendimento cooperativo
Studio di caso
Soluzione di problemi
Approccio autobiografico

Ambienti e strumenti di lavoro

Classe
Libro di testo, materiale auto-prodotto, materiale multimediale

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 6	(Interrogazione, presentazione)
Scritte 5	(relazione, presentazione etc.)
Pratiche	Lavori individuali di approfondimento

Milano, 02/5/2024

Il docente

Giuseppina De Blasis