



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	5AAT
Docente	Mara Cerquiglini
Libri di testo adottati	Parodi L. Vallacco M. <i>Objectif Tourisme</i> Juvenilia scuola

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	81
Ore di lezione previste per il periodo finale	10

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 italiana/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	



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

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	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	UDA 1: Mon expérience professionnelle	22
2	UDA 2: La France et l'U.E.	7
3	UDA 3: Présenter et promouvoir la France et ses terroirs	28
4	UDA 4: Gérer une situation réelle à la réception de l'hôtel	10
5	UDA 5: Noi cittadini del mondo	6
6	UDA 6: La mia azienda turistica ecosostenibile	18

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate ad un ripasso generale dei contenuti delle progettazioni.

Metodologie e strategie di insegnamento

approccio induttivo
apprendimento cooperativo, gioco di ruolo
studio di caso
soluzione di problemi reali
approccio autobiografico



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

Ambienti e strumenti di lavoro

Classe, classe virtuale per alcuni allievi in DDI
Libro di testo, Materiale autoprodotta, Materiale multimediale, Mail, Didattica Registro Spaggiari,
documenti condivisi Gsuite.

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazione, Presentazione, Comprensione orale, interventi
Scritte	Produzioni scritte, relazioni, presentazioni, comprensioni del testo.

Milano, 4 maggio 2022

La docente
Mara Cerquiglini