



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

<b>Materia</b>	<b>LINGUA FRANCESE</b>
<b>Classe</b>	<b>5BAT</b>
<b>Docente</b>	<b>PROF.SSA ADELE COSTA</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>Objectif Tourisme – Lidia Parodi, Marina Vallacco – HUB Scuola Education Juvenilia Scuola</b>  <b>ÉCHANGES – Cours de Langue et Civilisation Françaises – Lidia Parodi, Marina Vallacco – HUB Scuola Education – Minerva Scuola</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>99</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	<b>76</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>9</b>

### Competenze disciplinari

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



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto: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	La mia azienda ristorativa ecosostenibile: Les Palaces Parisiens	25
2	Mon Rapport de Stage	10
3	Noi Cittadini del Mondo: Le Istituzioni Europee e le Istituzioni Francesi	15
4	Salute e benessere nella cucina globale (e il turismo di qualità) Le strutture ricettive alberghiere e ristorative: servizi e personale La Francia e il suo patrimonio artistico/culturale ed enogastronomico in un'ottica interculturale	35
5		

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alla revisione delle Unità svolte e al loro completamento.

### Metodologie e strategie di insegnamento

approccio induttivo: lezione partecipata  
apprendimento cooperativo, gioco di ruolo  
Dibattito guidato  
studio di caso  
soluzione di problemi



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](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

### Ambienti e strumenti di lavoro

Classe, mail istituzionale  
Libri di testo , siti internet ufficiali, vídeos, flipped classroom, materiale multimediale in ppt,  
canva

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 4,5,6	Interrogazioni, presentazioni in PPT, lavori di gruppo)
Scritte 4	(prove strutturate, produzioni scritte)
Pratiche	

Milano, 5/05/2023

La docente

Prof.ssa Adele Costa