



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

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

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		



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	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

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, 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