



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 2022/2023	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.23	78 (di cui 6 ed civica)
Ore di lezione previste per il periodo finale	16

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi delle Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. AG1	X		
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. AG5	X		
Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e gli strumenti tecnici della comunicazione in rete. AG7	X		
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento AG8	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

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	20
2	UDA 2: La France et l'U.E.	10
3	UDA 3: Présenter et promouvoir la France et ses terroirs	20
5	UDA 4: Noi cittadini del mondo	10
6	UDA 5: 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

Libro di testo, Materiale autoprodotta, Materiale multimediale, Mail, Didattica Registro Spaggiari, documenti condivisi drive di Gsuite.

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

Milano, 4 maggio 2023

La docente
Mara Cerquiglini