



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>5BPD</b>
<b>Docente</b>	<b>Giuseppina De Blasis</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>Et comme dessert</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>67</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>10</b>

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
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	
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	



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

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	
Comunicare		X	
Collaborare e partecipare		X	
Agire in modo autonomo e responsabile			X
Individuare collegamenti e relazioni		X	
Acquisire ed interpretare l'informazione			X
Competenze digitali	X		

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Mon expérience professionnelle	8
2	La France et l'UE	9
3	Présenter et promouvoir la France et les produits de qualité	10
4	Présenter la France et sa tradition gastronomique aux cours des siècles	40
5	Salute e benessere nella cucina globale	6
6	Ma boutique de pâtisserie / Le pâtissier	6

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a UDA 5 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](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

### Metodologie e strategie di insegnamento

Approccio induttivo  
Apprendimento cooperativo  
Studio di caso  
Soluzione di problemi  
Approccio autobiografico  
Conversazioni con la madrelingua su argomenti professionalizzanti

### Ambienti e strumenti di lavoro

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

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 7	Interrogazione, presentazione, lavori individuali
Scritte 4	Domande aperte su argomenti presentati e analizzati in classe

Milano,

Il docente