



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>V C SV</b>
<b>Docente</b>	<b>Maria Polimeni</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>Échanges – Parodi Vallacco – Ed. Mondadori Educational</b> <b>Sublime – c. Duvalier – Ed. Eli La Spiga</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 15.05.2023	<b>77</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>12</b>

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	<b>X</b>		
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		<b>X</b>	
Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile		<b>X</b>	
Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali.	<b>X</b>		
Partecipare pienamente alla vita civica e sociale agendo da cittadino responsabile	<b>X</b>		



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
competenza multilinguistica		X	
competenza digitale	X		
competenza imprenditoriale	X		
competenza sociale e civica in materia di cittadinanza		X	

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	<b>La mia azienda ristorativa ecosostenibile (ristorante didattico)</b> - Compte rendu sur le stage - Vocabulaire pour bien interagir avec le client au café, au bar et au restaurant - Les régions PACA et Grand Est - Les vins et la classification des vins - La méthode champenoise - La production du spumante - Le champagne et le choix du verre et de la bouteille - Les allergies et les intolérances - Les régimes alimentaires pour coeliaques - La gastronomie de la région PACA	28
2	<b>Noi cittadini del mondo</b> - Les institutions françaises - Les Institutions Européennes - "Visiter et manger à Strasbourg" - Trouver un emploi : CV, lettre de motivation et entretien d'embauche	25
3	<b>Salute e benessere nella cucina globale</b> La cuisine française au XXe siècle - Auguste Escoffier. Paul Bocuse - La nouvelle cuisine - Le chef étoilé Loiseau. Vision du film Ratatouille - Le guide Michelin. Le guide Gault et Millau - Le régime méditerranéen. La pyramide alimentaire	24



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

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a UDA 1 e 3 , al loro completamento e al ripasso.

### Metodologie e strategie di insegnamento

Apprendimento cooperativo  
Dibattito guidato  
Lezione partecipata  
Attività laboratoriale  
Studio di caso  
12 ore di lezione con l'assistente di lingua francese

### Ambienti e strumenti di lavoro

Aula scolastica

Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica

Verifiche svolte		Tipologia
Orali	4	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	4	(Tema, relazione, presentazione)

Milano, 5 Maggio 2023

Il docente  
*Maria Polimeni*