



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	V C SV
Docente	Maria Polimeni
Libri di testo adottati	Échanges – Parodi Vallacco – Ed. Mondadori Educational Sublime – c. Duvalier – Ed. Eli La Spiga

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2023	77
Ore di lezione previste per il periodo finale	12

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	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	
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		X	
Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali.	X		
Partecipare pienamente alla vita civica e sociale agendo da cittadino responsabile	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
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	La mia azienda ristorativa ecosostenibile (ristorante didattico) - 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	Noi cittadini del mondo - Les institutions françaises - Les Institutions Européennes - "Visiter et manger à Strasbourg" - Trouver un emploi : CV, lettre de motivation et entretien d'embauche	25
3	Salute e benessere nella cucina globale 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

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

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