



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>5AENO</b>
<b>Docente</b>	<b>Prof.ssa Manuela Casiello</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>MONACO;BAILLY« <i>Nouvelles Escapades Gourmandes</i> » Eurelleedizioni</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2019/2020</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>99</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.2021	<b>71</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>9</b>



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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)



## Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
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		
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	



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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)



Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini dell'mediazione linguistica e della comunicazione interculturale		X	
---	--	---	--

### Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
<b>Imparare ad imparare</b>	X		
<b>Progettare</b>	X		
<b>Comunicare</b>	X		
<b>Collaborare e partecipare</b>	X		
<b>Agire in modo autonomo e responsabile</b>	X		
<b>Risolvere problemi</b>	X		
<b>Individuare collegamenti e relazioni</b>		X	
<b>Acquisire ed interpretare l'informazione</b>	X		
<b>Competenze digitali</b>	X		



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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)



## Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Mon rapport de stage	7
2	La France et l'U.E - Paris	5
3	Présenter la France et ses terroirs	28
4	Présenter la France et sa tradition gastronomique aux cours des siècles	9

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al completamento dell'UDA n.1 e alle ultime verifiche (scritte e orali).

## Metodologie e strategie di insegnamento

approccio induttivo: lezione partecipata  
apprendimento cooperativo, gioco di ruolo  
studio di caso  
soluzione di problemi reali  
approccio autobiografico



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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)



## Ambienti e strumenti di lavoro

Classe, classe virtuale, video-lezioni su zoom, mail istituzionale

Libri di testo, siti internet, video, materiale multimediale in ppt

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 5	Interrogazione, presentazione in ppt
Scritte 3	domande aperte, domande con risposte brevi, domande a scelta multipla, vero - falso, relazione
Pratiche	

## Annotazioni sulle modalità di valutazione con particolare riferimento alla DAD.

Con riferimento alla DAD si è tenuto conto della partecipazione degli studenti alle video-lezioni, della frequenza alle video-lezioni, dell'interesse mostrato per la disciplina nel complesso, del metodo di studio, dell'impegno, della capacità di recuperare, del senso di responsabilità dimostrato, della puntualità nella consegna delle attività assegnate. Per gli studenti con DSA e BES sono state utilizzate le misure compensative e dispensative indicate sul PDP.

Milano, 28/04/2021

la docente: prof.ssa Manuela Casiello



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020