



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>5BENO</b>
<b>Docente</b>	<b>GIUSEPPINA DE BLASIS</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>MONACO/BAILLY <i>Nouvelles escapades gourmandes</i>, Eurelleed</b>

**Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021**

Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2020	82 (47 video lezioni + 35 in presenza)
Ore di lezione previste per il periodo finale	10



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		
Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.		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)



### 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		

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	<b>Mon expérience professionnelle</b> <b>compte rendu de son expérience</b> <b>le contrat de travail et du stagiaire en France</b> <b>le restaurant étoilé au Guide Michelin</b>	<b>10</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)



2	<b>La France et l'UE:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>📌 Les institutions françaises</li><li>📌 le Parlement Européen</li></ul>	4
3	<b>Présenter, promouvoir la France et ses produits</b> <ul style="list-style-type: none"><li>📌 L'AGRICULTURE BIO</li><li>📌 LES LABELS DE QUALITE</li><li>📌 LE CACAO</li><li>📌 LE CROISSANT</li><li>📌 LA BAGUETTE</li><li>📌 LES PLATS TYPIQUES DE LA FRANCE</li></ul>	25
4	<b>LA SECURITE ET L'ALIMENTATION ET LA CONSERVATION</b> <ul style="list-style-type: none"><li>📌 L'HACCP</li><li>📌 Les infections transmissibles et LES REGLES D'HYGIENE</li><li>📌 la conservation par le froid</li><li>📌 la conservation par la chaleur</li><li>📌 la conservation par élimination de l'air</li></ul>	10



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)



<b>5</b>	<b>Présenter la France et sa tradition gastronomique aux cours des siècles:</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> <b>les Gaulois</b></li><li><input type="checkbox"/> <b>Le Moyen Age</b></li><li><input type="checkbox"/> <b>La Renaissance: le cacao histoire et production</b></li><li><input type="checkbox"/> <b>Le Grand Siècle</b></li><li><input type="checkbox"/> <b>Le XVIII siècle</b></li><li><input type="checkbox"/> <b>La Révolution</b></li><li><input type="checkbox"/> <b>L'époque napoléonienne</b></li><li><input type="checkbox"/> <b>Le Second Empire</b></li><li><input type="checkbox"/> <b>Le vingtième siècle</b></li><li><input type="checkbox"/> <b>La nouvelle cuisine</b></li><li><input type="checkbox"/> <b>La cuisine moléculaire</b></li></ul>	<b>35</b>
----------	---	-----------

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a N 2 - 4 e al loro completamento.

### **Metodologie e strategie di insegnamento**

approccio induttivo  
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, laboratorio, classe virtuale

Libri di testo, Materiale auto-prodotto, Materiale multimediale

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 6	Interrogazione, presentazione.
Scritte 3	Relazione, presentazione, etc.
Pratiche	Interventi

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

La valutazione formativa ha tenuto conto della partecipazione attiva, dell'impegno e del rispetto delle consegne, della capacità di relazionare in lingua francese su argomenti professionalizzanti con riferimenti interdisciplinari, delle competenze digitali e della partecipazione alla DAD oltre all'effettivo apprendimento degli argomenti trattati

Milano, 07 maggio 2021

Il docente

Giuseppina De Blasis



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020