



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

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

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



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

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



Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Imparare ad imparare	X		
Progettare	X		
Comunicare	X		
Collaborare e partecipare		X	
Agire in modo autonomo e responsabile		X	
Risolvere problemi		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 compte rendu de son expérience le contrat de travail et du stagiaire en France le restaurant étoilé au Guide Michelin	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

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



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

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



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

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

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



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