



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	5BPD
Docente	GIUSEPPINA DE BLASIS
Libri di testo adottati	LE FRANÇAIS DE LA PATISSERIE ARCANGELA DE CARLO HOEPLI

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/21

Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2021	88 (49 video lezioni + 39 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			



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



mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.		X	
--	--	---	--

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		



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



Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Mon expérience professionnelle <ul style="list-style-type: none">📄 compte rendu de son expérience📄 le contrat de travail et du stagiaire en France📄 le restaurant étoilé au Guide Michelin📄 les pâtisseries en France	10
2	La France et l'UE : <ul style="list-style-type: none">📄 Les institutions françaises📄 le Parlement Européen	4
3	Présenter et promouvoir la France et les produits de qualités <ul style="list-style-type: none">● GATEAUX FRANÇAIS● LE CACAO● LE CROISSANT● LA BAGUETTE	25



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



4	<p>LA SECURITE ET L'ALIMENTATION ET LA CONSERVATION</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ L'HACCP ■ Les infections transmissibles et LES REGLES D'HYGIENE ■ la conservation par le froid par le froid ■ la conservation par la chaleur ■ la conservation par élimination de l'air 	10
5	<p>Présenter la France et sa tradition gastronomique aux cours des siècles:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ les Gaulois ■ Le Moyen Age ■ La Renaissance: le cacao histoire et production ■ Le Grand Siècle ■ Le XVIII siècle ■ La Révolution ■ L'époque napoléonienne ■ Le Second Empire ■ Le vingtième siècle ■ La nouvelle cuisine ■ 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



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



apprendimento cooperativo, gioco di ruolo

studio di caso

soluzione di problemi reali

approccio autobiografico

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, 05-05-21

Il docente

Giuseppina De Blasis



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020