



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	5 C ENO
Docente	Prof.ssa Elisabetta Resta
Libri di testo adottati	MONACO-BAILLY « <i>Nouvelles Escapades Gourmandes</i> » Eurelle edizioni

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2021	79
Ore di lezione previste per il periodo finale	10

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi AG5	X		
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua francese secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali AG2	X		
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento AG8	X		



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020



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



MOD.186/UD

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.AG12	X		

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Comunicare	X		
Progettare	X		
Individuare collegamenti e relazioni	X		
Utilizzare le nuove tecnologie	X		

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	UDA 1: Mon expérience professionnelle	
2	UDA 2: La France et l'U.E.	
3	UDA 3: Présenter et promouvoir la France et ses terroirs	
4	UDA 4: Présenter la France et sa tradition gastronomique aux cours des siècles	
5		
6		
7		

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alle UDA n.3 e 4 e al loro completamento.



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020



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



MOD.186/UD

Metodologie e strategie di insegnamento

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

Ambienti e strumenti di lavoro

Classe, laboratorio, classe virtuale, video-lezioni su zoom, mail istituzionale
Libro di testo, siti internet, video/didattica integrata, flipped classroom, materiale multimediale in ppt

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazione, presentazioni in ppt, lavoro in piccolo gruppo
Scritte 1	domande aperte, domande con risposte brevi, domande a scelta multipla, vero - falso
Pratiche	

Milano, 2/05/2021

Il docente
Prof.ssa Elisabetta Resta



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020