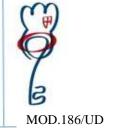


Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta" Via Uruguay 26/2 20151 Milano

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



Materia	Lingua straniera francese
Classe	5 B SV
Docente	Elisabetta Resta
Libri di testo adottati	Christine Duvallier Sublime Ed. ELI

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023 /2024		
Ore di lezione previste dal piano di studi	99	
Ore di lezione effettuate al 15.05.2024	67	
Ore di lezione previste per il periodo finale	11	

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			×
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento AG8		×	
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. AG12	х		

Competenze trasversali coinvolte

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



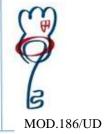


Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta" Via Uruguay 26/2 20151 Milano

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	UDA 1: Mon expérience professionnelle (Rapport de stage)	20
2	UDA 2: La France et l'U.E. (Istituzioni europee e francesi	10
3	UDA 3: Présenter et promouvoir la France et ses terroirs (Bourgogne, Champagne, Paris e Ile de France)	20
4	UDA 4: Présenter la France et sa tradition gastronomique aux cours des siècles (les grands chefs de la gastronomie française, La Nouvelle Cuisine)	14

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al completamento dell'UDA sulle regioni e la storia

della gastronomia francese.

Metodologie e strategie di insegnamento

Aproccio induttivo: lezione partecipata Apprendimento cooperativo, gioco di ruolo Soluzione di problemi

Ambienti e strumenti di lavoro

Classe, mail istituzionale

Libro di testo, siti internet, vidéo/didattica integrata, flipped classroom, materiale multimediale in ppt, audio.

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

Milano, 03/05/25

Il docente Elisabetta Resta



Emesso il 19.03.2015 Approvato il 19.03.2015 Rev. il 13.03.2020