



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	Francese
Classe	V APD
Docente	Evilda Lici
Libri di testo adottati	Et comme dessert , Méthode de français pour chefs pâtissiers di Daniela Bertone, Paola Bovero con V. Bencini, M.P. Cangioli, F. Naldini, A. Paris Nouveaux Échanges , Langue Culture Orientation professionnelle, Lidia Parodi, Marina Vallacco.

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/2026

Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2026	78
Ore di lezione previste per il periodo finale	7

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Saper utilizzare la lingua francese, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;		X	
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali;	X		
Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	X		
Utilizzare e produrre testi multimediali	X		

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni



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

Competenza multilinguistica		x	
Competenza digitale	x		
Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	x		
Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza	x		

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	La mia pasticceria salutare e sostenibile <ul style="list-style-type: none">- Les régions françaises- Le terroir en France.- Les fournisseurs.- La tendance hyper-locale.- La traçabilité et les étiquettes.- Les labels.- Le stockage des aliments.- Les restaurants potagers.- Les restaurants durables.- Les boulangeries-pâtisseries franchisées.- Gourmandises du monde.	25



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

3	Salute e benessere nella cucina globale <ul style="list-style-type: none">- Cartes et menus- Les types de menus- La conception de la carte- Les types de la carte- Comment préparer un menu- Les groupes alimentaires- Les aliments biologiques- Les OGM- Le régime Méditerranéen- Allergies et intolérances- Les régimes alimentaires pour coeliaques- Les menus religieux- L'alimentation du sportif- Les troubles du comportement alimentaire- Les régimes alternatifs: (végétarien, végétaliens, macrobiotique, crudivore, frutarien, dissocié)- Les régimes "Longue vie" (le régime Okinawa et le régime crétois).	25
4	Il Novecento: dalla crisi del vecchio equilibrio europeo alla nascita della nuova Europa <ol style="list-style-type: none">1. La première guerre mondiale2. L'entre-deux-guerres, la seconde guerre mondiale.3. Les Institutions françaises et les symboles de la République.4. La France et l'UE: naissance de l'UE et ses organismes.5. Les grandes étapes de l'UE.6. Le camp de Calais et l'immigration en France.	15
	Altri argomenti: <ol style="list-style-type: none">1. Mes expériences de stage2. Parler de son parcours scolaire et de son avenir3. Visionnage du film « Les banlieusards »	15

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alla trattazione degli argomenti dell'UDA n.4.

Metodologie e strategie di insegnamento

Approccio induttivo
Apprendimento cooperativo
Studio di caso



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

Soluzione di problemi
Approccio autobiografico
Lezione frontale partecipata

Ambienti e strumenti di lavoro

- Libro di testo
- Fotocopie integrative
- LIM, internet
- Strumenti digitali per la didattica
- Materiale autentico
- E-mail, Classroom

Verifiche svolte	Tipologia
I quadrimestre	
Prove scritte (1)	- Esercizi a risposta chiusa e/o aperta, esercizi di completamento, produzione scritta, comprensioni scritte e prove semistrutturate.
Prove orali (2)	- Interrogazioni (anche sulla microlingua)
Pratiche (1)	- Lavori individuali di approfondimento, presentazioni multimediali
II quadrimestre:	
Prove scritte (2)	- Esercizi a risposta chiusa e/o aperta, esercizi di completamento, produzione scritta, comprensioni scritte e prove semistrutturate.
Prove orali (2)	- Interrogazioni (anche sulla microlingua)
Pratiche (2)	- Lavori individuali di approfondimento, presentazioni multimediali

Milano, 04.05.2026

Il docente
Evilda Lici



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020