



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 | FRANCESE | MOD.186/UD |
| Classe | V APD | |
| Docente | FEOLA ANTONELLA | |
| Libri di testo adottati | Échanges – Et commedessert ? | |

| Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023 /2024 | |
|--|-----------|
| Ore di lezione previste dal piano di studi | 99 |
| Ore di lezione effettuate al 15.05.20 | 67 |
| Ore di lezione previste per il periodo finale | 11 |

Competenze disciplinari

| Competenza attesa per la disciplina | Raggiunta da | | |
|--|---------------------|--------------------|--------------------|
| | Tutti | Maggioranza | Solo alcuni |
| Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi | X | | |
| Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi | X | | |
| Utilizzare e produrre testi multimediali | 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 | | |
| Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile | X | | |

Competenze trasversali coinvolte



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



| Competenza trasversale | Raggiunta da | | |
|---|--------------|-------------|-------------|
| | Tutti | Maggioranza | Solo alcuni |
| Partecipare pienamente alla vita civica e sociale agendo da cittadino responsabile. | X | | |

MOD.186/UD

Unità di Apprendimento svolte

| N° | Titolo | Ore |
|----|---|-----|
| 1 | UDA 1 – Il prodotto di punta della mia pasticceria: Il prodotto di punta della mia pasticceria Savoirprésenter un dessert La décorationou cake design L'artiste-pâtissier Lesdifférentestypes de recouvrement | 6 |
| 2 | UDA 2 – Noi cittadini del mondo: Les institutions françaises Les DROM-COM Les institutions de l'UE | 9 |
| 3 | UDA 3 – Salute e benessere nella cucina globale: Lesrégimesalimentaires L'alimentationbiologique Cuisine végétarienne et végane Le phénomène Eatly Au fil des siècles: histoire de la pâtisserie La méthode HACCP La conservation des aliments Les Toxo-infections et infections alimentaires | 11 |
| 4 | UDA 5 – Come la cultura diventa strumento di denuncia sociale: Emile Zola et l'affaire Dreyfus Lettura del testo "J'accuse" Visione del film "l'ufficiale e la spia" | 5 |

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al consolidamento degli argomenti trattati e al loro completamento.

Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione frontale e partecipata, peer tutoring, dibattito.



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

Ambienti e strumenti di lavoro

Pc, LIM, PPT, Canva.

| Verifiche svolte | Tipologia |
|------------------|--------------------------------------|
| Orali | Interrogazione, presentazione. |
| Scritte | Tema, Test con esercizi strutturati. |
| Pratiche | Non previste per questa materia. |

Milano, 02/05/2024

Il docente
Antonella Feola