



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
Classe	5 [^] BAT MOD.186/
Docente	ALICE LICCARDO
Libri di testo adottati	Nouveaux Échanges, Langue Culture Orientation professionnelle , Lidia Parodi, Marina Vallacco, Mondadori Scuola. En voyage Tourisme et soutenabilité, Lidia Parodi, Marina Vallacco, Mondadori Scuola.

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/2026

Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	70
Ore di lezione previste per il periodo finale	9

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



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
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		

MOD. 186/

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	<p>Salute e benessere: eco-sostenibilità e il turismo di qualità:</p> <p>L'Agenda 2030 et les points concernant le tourisme. Le tourisme durable. Le surtourisme: l'impact sur les villes et l'environnement. Étretat: phénomène Netflix. Les transports durables: Flixbus avantages et inconvénients.</p>	10
2	<p>La mia azienda ristorativa eco-sostenibile</p> <p>Les entreprises touristiques durables: caractéristiques. Les hôtels éco-responsables. La feuille verte sur le guide Michelin et les démarches de durabilité. Milan et les jeux olympiques d'hiver: développement d'un itinéraire touristique durable.</p>	10



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



3	Il Novecento: il secolo breve Histoire de Paris et de ses monuments (de Lutèce jusqu'à nos jours). La région Île de France. Paris ville département. Les arrondissements. La révolution urbaine avec le Baron Haussmann. Le Grand-Est: géographie, administration et attractions touristiques. L'Alsace: géographie et administration. La route des vins. Strasbourg: carrefour entre culture et institutions. Le siège du Parlement Européen. Le tourisme de mémoire. Le conflit franco-prussien et l'affaire Dreyfus; film "J'accuse!". La belle époque. La première guerre mondiale. Les taxis de la Marne et le général Gallieni. Les Palaces de Paris, l'hôtel Meurice; "Paris brûle-t-il?" (film). L'entre-deux-guerres. La seconde guerre mondiale.	MOD.186/ 20
---	---	--------------------

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al consolidamento degli argomenti affrontati ed all'approfondimento di alcuni temi.

Metodologie e strategie di insegnamento

- Lezione frontale partecipata
- Lavoro di gruppo
- Soluzione di problemi reali
- Apprendimento cooperativo

Ambienti e strumenti di lavoro

- Libro di testo
- Fotocopie integrative
- LIM, internet
- Uso di dizionari e risorse multimediali
- Materiale autentico
- E-mail



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



--

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazioni (attraverso la microlingua), presentazioni multimediali individuali e di gruppo. MOD. 186/
Scritte	Esercizi a risposta chiusa e/o aperta, esercizi di completamento, produzione scritta, comprensioni scritte e prove semistrutturate.

Milano, 04/05/2026

Il docente Alice Liccardo