



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 Francese	MOD.1867 D
Classe	5BENO	
Docente	Andreea Ramona Andronache	
Libri di testo adottati	Christine Duvalier, <i>Sublime</i>, Ed. ELI La Spiga	

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025 / 2026	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2025	66
Ore di lezione previste per il periodo finale	9

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi AG5	X		
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento AG8	X		
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		
Individuare collegamenti e relazioni	X		
Utilizzare le nuove tecnologie	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

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	UDA 1: La mia azienda ristorativa: Cucina regionale ecosostenibile Mon expérience professionnelle, rapport sur l'expérience du PCTO Les cuisines du monde Plats et produits régionaux : la galette des rois, la volaille de Bresse, produits AOP/AOC/IGP Signes de qualité Méthodes de conservation	28
2	UDA 3: Salute e benessere nella cucina globale La pyramide alimentaire, la diète méditerranéenne Sport et alimentation Les allergies et les intolérances alimentaires La loi EGalim La carte et le menu Proust et la petite madeleine	13
3	UDA 4: Il Novecento: dalla crisi del vecchio equilibrio europeo alla nascita della nuova Europa Le Guide Michelin Les Jeux Olympiques La fraude alimentaire	3

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate ad approfondimenti, ripasso e valutazione (seconda verifica scritta sulle competenze di comprensione e ulteriori verifiche orali).

Metodologie e strategie di insegnamento

Brainstorming, Approccio induttivo, Didattica differenziata, Apprendimento basato sulla ricerca (IBL), Flipped classroom, Lezione frontale dialogata

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula
Materiale autoprodotta, Materiale multimediale, Didattica Registro Spaggiari, Libro di testo, Mail

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 4/6	Espressione orale: presentazione, interventi, prova aperta



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



Scritte 1	Espressione scritta: prova strutturata, semi strutturata e aperta	MOD.1867 D
Pratiche		

Milano,
5.05.2026

Il docente
Andreea Ramona Andronache