



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	LINGUA FRANCESE
Classe	5 B SV
Docente	Maria Polimeni
Libri di testo adottati	Sublime – C. Duvalier – Ed. Eli La Spiga Nouveaux Échanges – Cours de Langue et Civilisation Françaises -Parodi Vallacco – HUB Scuola Education – Minerva Scuola

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/2026	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2024	72
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 il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua francese secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali AG2	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	



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

Competenze trasversali coinvolte

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

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	La mia azienda ristorativa ecosostenibile	33
2	Noi cittadini del mondo + Mon Rapport de Stage	22
3	Salute e benessere nella cucina globale. La Francia e il suo patrimonio artistico/culturale ed enogastronomico in un'ottica interculturale	26



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 (fino a giugno)

N°	Titolo	Obiettivi raggiunti (in termini di contenuti, abilità e competenze)	Ore
1	La mia azienda ristorativa ecosostenibile	Contenuti <ul style="list-style-type: none">- Vocabulaire pour décrire l'accueil du client- La région PACA : la gastronomie de la région- Le guide Michelin et le guide Gault et Millau- La région Grand Est (la Champagne) Abilità e competenze: Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando i linguaggi settoriali relativi al proprio percorso di studi per interagire in diversi ambiti e contesti professionali	33
2	Noi cittadini del mondo + Mon rapport de stage	Contenuti <ul style="list-style-type: none">- Les institutions françaises- Les Institutions Européennes- L'ONU - L'OTAN Abilità e competenze: Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale. Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	22



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 La Francia e il suo patrimonio artistico/culturale ed enogastronomico in un'ottica interculturale	Contenuti La cuisine française au XXe siècle - Auguste Escoffier. - La nouvelle cuisine - Le Slow Food - Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments - Le système HACCP - Le régime méditerranéen. La pyramide alimentaire - Les allergies et les intolérances - Les troubles du comportement alimentaire Abilità e competenze: Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale. Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale. Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando i linguaggi settoriali relativi al proprio percorso di studi per interagire in diversi ambiti e contesti professionali	26
---	--	---	----

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a UDA 1 e 3 , al loro completamento e al ripasso.

Metodologie e strategie di insegnamento

Apprendimento cooperativo
Dibattito guidato
Lezione partecipata
Attività laboratoriale
Studio di caso

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula scolastica

Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica



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

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 3	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte 3	(Tema, relazione, presentazione, etc.)

Milano, 5 maggio 2026

Il docente
Maria Polimeni