



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

<b>Materia</b>	<b>Lingua Francese</b>
<b>Classe</b>	<b>5M – 5MAT 5MSV</b>
<b>Docente</b>	<b>Prof.ssa Adele Costa</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b><u>Nouveaux Echanges</u> – Langue, Culture, Orientation Professionnelle. L. Parodi – M. Vallacco – Minerva scuola <u>En Voyage</u>, tourisme et soutenabilité – Juvenilia Scuola <u>Sublime 2030</u>, œnogastronomie et service – C.Duvallier Gruppo Editoriale ELI</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 20 /20</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>99</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	<b>74</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>8</b>

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
Utilizzare linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. AG5		<b>X</b>	
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi AG2		<b>X</b>	
Utilizzare e produrre testi multimediali AG7 AG8	<b>X</b>		
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 AI 6 AI 7 AI 8 AI 9 AI 11	<b>X</b>		
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	<b>X</b>		



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

<b>S24.2</b> Partecipare pienamente alla vita civica e sociale agendo da cittadino responsabile.	<b>X</b>		
--	----------	--	--

### Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Utilizzare una 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	

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	La mia azienda ristorativa ecosostenibile: Mon Rapport de Stage – Chercher un emploi Les Palaces Parisiens	28
2	Noi Cittadini per un'Europa Sostenibile - Progetto Jean Monnet Participer à un débat et donner son opinion Présenter la région et son terroir et faire des comparaisons avec les produits typiques des régions italiennes	20



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

3	<b>Salute e benessere nella cucina globale (e il turismo di qualità)</b> <b>Le strutture ricettive alberghiere e ristorative: servizi e personale</b> <b>La Francia e il suo patrimonio artistico/culturale ed enogastronomico in un'ottica interculturale</b> <b>Progetto Jean Monnet</b> <b>Utiliser le langage professionnel du secteur</b> <b>La France et ses terroirs</b> <b>Itinéraires touristiques et œnogastronomiques</b>	27
5	<b>Come la Cultura diventa Strumento di Espressione individuale e di Denuncia Sociale</b> <b>Lecture de textes</b>	7

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate all'UDA n.5.

### Metodologie e strategie di insegnamento

approccio induttivo: lezione partecipata  
 apprendimento cooperativo, gioco di ruolo  
 Dibattito guidato  
 soluzione di problemi

### Ambienti e strumenti di lavoro

Classe, mail istituzionale  
 Libri di testo, siti internet ufficiali, vidéos, flipped classroom, materiale multimediale in ppt, canva, table ronde sur un sujet

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 5,6	Interrogazione individuale, presentazione, multimediale, lavoro in gruppo
Scritte 3	Prove strutturate, dialogo scritto
Pratiche	

Milano, 4/05/2026

la docente  
**Prof.ssa Adele Costa**



Emesso il 19.03.2015  
 Approvato il 19.03.2015  
 Rev. il 13.03.2020