



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	V B SV
Docente	Maria Polimeni
Libri di testo adottati	MONACO;BAILLY « <i>Nouvelles escapades gourmandes</i> » Eurelle edizioni

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2021	90
Ore di lezione previste per il periodo finale	9

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	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 italiana/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	



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

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		
Progettare	X		
Individuare collegamenti e relazioni		X	
Utilizzare le nuove tecnologie		X	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Mon expérience professionnelle	14
2	La France et l'U.E.	25
3	Présenter la France et ses terroirs	33
4	Présenter la France et sa tradition gastronomique aux cours des siècles	18

Le ore previste per il periodo finale saranno dedicate al completamento dell' **UDA n. 3**, all'approfondimento di argomenti legati alle materie professionalizzanti e al ripasso .



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

Metodologie e strategie di insegnamento

approccio induttivo
apprendimento cooperativo, gioco di ruolo
studio di caso
soluzione di problemi reali

Ambienti e strumenti di lavoro

Classe, classe virtuale, piattaforma Edmodo, video-lezioni su zoom, mail istituzionale
Libri di testo , siti internet, vídeos/didattica integrata, flipped classroom, materiale multimediale
in ppt

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 3	Interrogazione, presentazione in ppt, lavoro in gruppo
Scritte 3/4	Relazione, presentazione, domande a scelta multipla, vero – falso, domande aperte
Pratiche	

Milano, 7/5/2021

Il docente
Maria Polimeni



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020