



Ministero dell'Istruzione  
e del merito



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo



## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "E. Ruffini – D. Aicardi"

Convitto annesso

C.F.: 90051650084 – P.IVA: 00169380086

[www.ruffinaicardi.it](http://www.ruffinaicardi.it)

[IMIS004001@istruzione.it](mailto:IMIS004001@istruzione.it) / [pec: IMIS004001@pec.istruzione.it](mailto:IMIS004001@pec.istruzione.it)

Sede e Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Via Lungomare 141 – 18018 ARMA DI TAGGIA (IM) – ☎ 0184601082

Istituto Tecnico Turismo e Istituto Professionale Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale

Via Quinto Mansueto – 18038 SANREMO (IM) – ☎ 0184541148

Istituto Professionale Agricoltura, Sviluppo Rurale, Valorizzazione dei Prodotti del Territorio e Gestione delle Risorse Forestali e Montane

Strada Maccagnan 37 – 18038 SANREMO (IM) – ☎ 0184502326

DIPARTIMENTO DI FRANCESE E SPAGNOLO

# INDIRIZZO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

Francese Triennio Enogastronomia

Classe 4Eno

A. S. 2025/2026

CONOSCENZE O CONTENUTI	ABILITA'	COMPETENZE
Les règles en cuisine La conservazione degli alimenti e la cottura degli alimenti	Compréhension orale/production orale/interaction Compréhension écrite/Production écrite	Saper spiegare i vari metodi di conservazione e di cottura degli alimenti
Géographie de l'art culinaire Le specialità gastronomiche delle varie regioni francesi ( Bretagne, Alsace et Grand Est, Rhône-Alpes, PACA)	Compréhension orale/production orale/interaction Compréhension écrite/Production écrite	Conoscere e saper spiegare alcuni piatti della gastronomia francese
. Histoire de l'art culinaire La cucina attraverso i secoli Traditions culinaires La cucina francese nelle tradizioni e nelle feste	Compréhension orale/production orale/interaction Compréhension écrite/Production écrite	Conoscere un po' di storia della cucina. Conoscere alcune specialità gastronomiche delle festività
<b>OBIETTIVI EQUIPOLLENTI</b>		
<p>Conoscenze: sapere i contenuti fondamentali del corso. Competenze: - saper applicare alla lingua francese i saperi e le competenze dei nuclei tematici fondamentali che sono propri delle materie di indirizzo, esprimendo semplici osservazioni e valutazioni;</p>		
<p>- saper collegare alcuni selezionati contenuti ad argomenti di anni precedenti. Abilità: saper comprendere e rispondere a domande semplici. Saper produrre frasi all'orale coerenti con i contenuti appresi. Saper usare le strutture fondamentali della lingua, collocando le persone del discorso nel tempo e nello spazio. Saper esprimere gradi diversi di qualità nelle azioni espresse e discriminare tra vero e falso. Saper utilizzare le parole chiave dell'argomento trattato e costruire frasi semplici in sequenza.</p>		

<b>TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI</b>
<p>Tutte le classi hanno in adozione:            "Sublime. Cœnogastronomie et service" di C. Duvallier, Gruppo Editoriale ELI            "Contextes de grammaire A1-B2" di Lidia Parodi, Annie Renaud, Marina Vallaco ed. Black Cat-Cideb</p> <p>Ulteriori materiali e strumenti didattici adottati:            Documenti reali scansionati e mostrati su lavagna interattiva; link, materiali multimediali integrali o parziali caricati su classroom a partire da video, canzoni, pubblicità, articoli di giornale o di riviste web, blog e vlog, ricette e commenti, interviste, film, attività laboratoriali ed esercitazioni in aula TIC, relazioni scientifiche, commento a immagini, telegiornali e documentari, quiz anche interattivi e fumetti, vignette e barzellette, audio e loro trascrizioni.</p>

## METODOLOGIE

Le metodologie interessano una molteplicità di approcci, opportunamente adeguati alle modalità di insegnamento ed allo stile cognitivo degli alunni, in vista della personalizzazione dell'insegnamento: . Si indicano pertanto: la lezione frontale; il metodo induttivo; la lezione dialogata; la lezione guidata; l'e-learning per visione o ascolto differito, la flipped classroom, il learning by doing, compiti a casa di lettura, scrittura su libro o su classroom, la simulazione come compito di realtà per l'apprendimento (valido anche per la valutazione formativa) e la lezione-dibattito.

## CRITERI DI VALUTAZIONE

Si allegano le griglie di valutazione formulate e discusse per il Dipartimento, specifiche per lo scritto e i progetti, così come le tradizionali griglie del QCER che comprendono i descrittori, la scala globale e griglie di autovalutazione. Si rimanda invece al link

<https://rm.coe.int/common-european-framework-of-reference-for-languages-learning-teaching/16809ea0d4> per il testo di 278 pagine aggiornato al 2020 del Consiglio d'Europa sul Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue. I criteri così come indicati nel Quadro Europeo delle Qualificazioni sono inoltre:

- Autonomia: reperisce materiali e strumenti utili e sa usarli.
- Relazione: cerca/offre cooperazione per la soluzione del problema.
- Partecipazione: è presente e attivo nel lavoro.
- Responsabilità: rispetta i tempi e le fasi assegnate, porta a termine i propri lavori. •
- Flessibilità: reagisce positivamente agli imprevisti, sfrutta le opportunità, riorganizza il lavoro.
- Consapevolezza ed espressione culturale

## STRUMENTI DI VERIFICA

Tradizionali prove scritte strutturate, personalizzate e individualizzate, prove pratiche per il rinforzo del lessico e dell'ortografia, compiti a casa somministrati anche via classroom o google moduli; attività partecipativa e feedback durante le lezioni.

Indicativamente si prevedono almeno 2 valutazioni scritte, 1 prova pratica e 3 interrogazioni orali per ciascun quadrimestre.

Si adottano inoltre le rubriche di valutazione, le schede di riflessione e di autovalutazione personale, le auto-narrazioni, il diario di bordo e il portfolio.

## ATTIVITÀ DI RECUPERO

In itinere.

Sanremo, 28/09/2025

Prof.ssa *Maria Rosa Natta*