



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

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 Marsuino – 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 5Eno

A. S. 2025/2026

CONOSCENZE O CONTENUTI	ABILITA'	COMPETENZE
Les principes nutritifs Les 7 groupes, les macronutriments, les micronutriments.	Compréhension orale/production orale/interaction Compréhension écrite/Production écrite	Utilizzare procedure di base e selezione delle materie prime coerenti con il contesto, descrivere le caratteristiche di un alimento
L'alimentation saine, le régime méditerranéen, végétarien et végan, le Slow food, macrobiotique, crudivorisme...., Cuisine moléculaire, Nouvelle cuisine, produits BIO et OGM	Compréhension orale/production orale/interaction Compréhension écrite/Production écrite	Conoscere le varie diete Conoscere altre "cuisines" e parlare delle proprie preferenze Conoscere i criteri per la certificazione dei prodotti Bio e gli OGM
La sécurité et l'alimentation Les intoxications et infections alimentaires, risques et mesures préventives contre la contamination des aliments, l'HACCP	Compréhension orale/production orale/interaction Compréhension écrite/Production écrite	Utilizzare tecniche, strumenti ed attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con il sistema HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali
Les menus spéciaux Les menus pour les enfants, pour les adolescents, pour les sportifs, religieux, pour cœliaques	Compréhension orale/production orale/interaction Compréhension écrite/Production écrite	Predisporre prodotti e menu in funzione del contesto e delle esigenze della clientela
L'Alimentation et ses pièges. Les troubles du comportement alimentaire Obésité. Anorexie, boulimie, hyperphagie, allergies et intolérances alimentaires	Compréhension orale/production orale/interaction Compréhension écrite/Production écrite	Conoscere alcuni disturbi alimentari per aiutare, consigliare un menu speciale

OBIETTIVI EQUIPOLLENTI

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;

- 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.

TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI

La classe quinta ha in adozione:

“Labo de grammaire” di J. Gauthier, L. Parodi, M. Vallacco, ed. Cideb
“Sublime. Cœnogastronomie et service” di C. Duvallier, Gruppo Editoriale ELi

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.

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*