



DIPARTIMENTO DI FRANCESE E SPAGNOLO

## INDIRIZZO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

### PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

Francese Triennio Sala

Classe 3S

A. S. 2025/2026

CONOSCENZE O CONTENUTI	ABILITÀ	COMPETENZE
L'hôtellerie-restauration, le personnel, les locaux du restaurant, les guides gastronomiques.	Compréhension orale/production orale/interaction Compréhension écrite/Production écrite	Conseiller un établissement, argumenter son choix, situer l'établissement, décrire les lieux, parler de ses préférences, comparer
Le personnel de salle, La tenue du personnel de salle, Le matériel de restaurant, Le matériel de table, La mise en place et l'organisation du travail en salle, Les différents types de services	Compréhension orale/production orale/interaction Compréhension écrite/Production écrite	Prendre une réservation, Commander, Saluer et souhaiter la bienvenue, Proposer poliment, S'excuser, Accepter des excuses / Rassurer
Les légumineuses, les céréales, les légumes et les fruits, les produits animaux, les condiments.	Compréhension orale/production orale/interaction Compréhension écrite/Production écrite	Présenter un plat, expliquer les étapes d'une recette, décrire les caractéristiques d'un aliment

Accueil et vente au restaurant	Compréhension orale/production orale/interaction Compréhension écrite/Production écrite	Accueillir, Faire patienter, Expliquer le menu, Présenter la carte / les plats, Prendre la commande / Commander Demander de l'aide / Proposer de l'aide L'addition et le départ du client, Demander ou proposer l'addition, Effectuer le paiement, Accompagner le départ du client
--------------------------------	--	---

### 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

Per la classe terza e le classi del secondo biennio:

“Sublime. Œnogastronomie et service” di C. Duvallier, Gruppo Editoriale ELi

“Contextes de grammaire A1-B2” di Lidia Parodi, Annie Renaud, Marina Vallaco ed. Black Cat-Cideb

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. *Maria Rosa Natta* e Prof. Valerio Baronio