



DIPARTIMENTO DI FRANCESE E SPAGNOLO

INDIRIZZO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

Francese Triennio Sala

Classe 4S

A. S. 2025/2026

CONOSCENZE O CONTENUTI	ABILITÀ	COMPETENZE
Les préparations culinaires	Compréhension orale/production orale/interaction Compréhension écrite/Production écrite	Présenter un plat, Expliquer les étapes d'une recette, Décrire les actions culinaires, Décrire les caractéristiques d'un aliment (aspect, goût, consistance)
Gérer les plaintes	Compréhension orale/production orale/interaction Compréhension écrite/Production écrite	Gérer les plaintes, Accueillir une plainte, S'excuser, Trouver une solution, une compensation.
Les vins, Petite histoire du vin, Les régions viticoles françaises, La classification des vins, Les phases de la vinification, Vins et mets, Les caractéristiques des vins.	Compréhension orale/production orale/interaction Compréhension écrite/Production écrite	Parler d'un vin, de la vinification, Conseiller sur le choix d'un vin.
Le champagne, histoire du Champagne, la région Champagne, La Route du Champagne	Compréhension orale/production orale/interaction Compréhension écrite/Production écrite	Parler d'un vin, de la vinification, Conseiller sur le choix d'un vin.

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 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 Vallacco ed. Black Cat-Cideb

Per la classe quinta:

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

“Labo de grammaire” di J. Gauthier, L. Parodi, M. Vallacco, ed. 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