



DIPARTIMENTO DI FRANCESE E SPAGNOLO

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

### PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

Francese Triennio Sala

Classe 5S

A. S. 2025/2026

CONOSCENZE O CONTENUTI	ABILITÀ	COMPETENZE
Le bar et les boissons, Les types de bars, Le matériel du barman, Les boissons chaudes et froides, Les bières, Le cidre, Les eaux-de-vie, Les liqueurs, Les apéritifs traditionnels français, Les cocktails	Compréhension orale/production orale/interaction Compréhension écrite/Production écrite	Décrire un cocktail, Accueillir les habitués, S'occuper simultanément de plusieurs clients, Accueillir les nouveaux clients
Les 7 groupes, les macronutriments, Décrire un dessert: la préparation, l'aspect, le goût, la consistance.	Compréhension orale/production orale/interaction Compréhension écrite/Production écrite	Présenter un plat, expliquer les étapes d'une recette, décrire les caractéristiques d'un aliment
L'alimentation saine, le régime méditerranéen, végétarien et végan, le Slow food, les produits bio; Gérer les plaintes des clients.	Compréhension orale/production orale/interaction Compréhension écrite/Production écrite	Parler de ses préférences, Comparer, Argumenter
Nourriture émotion et cerveau; Anorexie, boulimie, les OGM	Compréhension orale/production orale/interaction Compréhension écrite/Production écrite	Conseiller un régime spécial, Argumenter.

## 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 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