



DIPARTIMENTO DI FRANCESE E SPAGNOLO

**INDIRIZZO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
PROGRAMMAZIONE DIDATTICA
Francese Triennio Pasticceria**

**A. S. 2025/2026
CLASSE 5P**

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
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
Histoire de la pâtisserie, le personnel de la pâtisserie, le matériel et les équipements du laboratoire, les ustensiles, les ingrédients de base, les pâtes de base, les alternatives pour intolérants, la conservation, les viennoiseries, les glaces et les sorbets, la carte des desserts.	Compréhension orale/production orale/interaction Compréhension écrite/Production écrite	Parler de ses expériences, situer dans le temps, indiquer la durée, décrire une recette, exprimer les quantités, demander et dire le prix, payer, conseiller une pâtisserie, accepter ou refuser un conseil, décrire un dessert

CONOSCENZE O CONTENUTI	ABILITÀ	COMPETENZE
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.

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

Obiettivi minimi:

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

Sanremo, 28/09/2025

Prof. Giulia Rolando