



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO
TEL: 0163.51.753

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA
TEL: 0163.826.552

LINGUA FRANCESE

PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2022-2023

1. PRIMO BIENNIO

COMPETENZE GENERALI DI PROFILO	COMPETENZE DI MATERIA		ABILITÀ	CONOSCENZE
COMPRENDERE	ASCOLTO	Riconoscere parole familiari ed espressioni molto semplici riguardanti la sfera personale, purché le persone parlino lentamente e chiaramente.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lessico di base su argomenti di vita quotidiana. ✓ Strutture grammaticali di base. ✓ Corretta pronuncia di un repertorio ancora limitato di parole e frasi memorizzate di uso comune.
	LETTURA	Capire nomi familiari, parole e frasi molto semplici, per esempio quelle di annunci, cartelloni, cataloghi.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ricercare informazioni su testi di breve estensione di interesse personale e quotidiano. ✓ Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana. 	
PARLARE	INTERAZIONE	Interagire in modo semplice a condizione che l'interlocutore sia disposto a ripetere e ad aiutare a formulare le sue frasi; porre domande semplici su argomenti molto familiari o che riguardano bisogni immediati e rispondere a domande analoghe.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base. ✓ Utilizzare il dizionario bilingue. ✓ Interagire in conversazioni brevi di interesse personale e quotidiano. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tecniche d'uso del dizionario bilingue italiano-francese. ✓ Criteri comunicativi di base dell'interazione e della produzione orale in funzione del contesto. ✓ Semplici elementi socioculturali relativi al mondo francofono
	PRODUZIONE ORALE	Usare espressioni e frasi semplici per descrivere persone e oggetti conosciuti, gusti e preferenze.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Descrivere in maniera semplice situazioni relative all'ambito personale. 	
SCRIVERE	PRODUZIONE SCRITTA	Compilare moduli con dati personali, scrivere brevi testi come annunci, messaggi e cartoline, dando informazioni su di sé e sull'ambiente circostante.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cogliere la portata interculturale della lingua e della cultura francese. 	

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

LINGUA FRANCESE
PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2022-2023

2. CLASSE PRIMA

ORE SETTIMANALI: 2

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO.			Gli obiettivi minimi sono indicati in grassetto
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ricercare, analizzare ed elaborare informazioni per formulare risposte e per evidenziare relazioni, analogie e differenze; ✓ Capire, trasmettere e contestualizzare le informazioni ricercate. ✓ Lavorare in gruppo verso un obiettivo comune. ✓ Fare domande, dimostrando una mente aperta e attiva. ✓ Intraprendere, in modo proattivo, un nuovo compito. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper salutare e prendere congedo. ✓ Saper chiedere e dire come va. ✓ Saper presentarsi e presentare qualcuno (<i>età, nazionalità, indirizzo</i>). ✓ Saper identificare una persona e/o un oggetto. ✓ Saper chiedere e dire l'ora. ✓ Parlare delle attività quotidiane. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Les nombres de 0 à 69 ✓ Les jours de la semaine. ✓ Les mois de l'année. ✓ Les saisons. ✓ Les articles définis / indéfinis. ✓ Les pronoms personnels sujets. ✓ Les verbes être et avoir au présent de l'indicatif. ✓ Les verbes réguliers en -er au présent de l'indicatif. ✓ Le féminin des noms et des adjectifs. ✓ Le pluriel des noms et des adjectifs. ✓ C'est/ ce sont – Il est/ ils sont. ✓ Les formes interrogatives. ✓ La forme négative. ✓ Les verbes pronominaux. ✓ Les moments de la journée et la routine. ✓ Il y a ✓ Il faut ✓ L'impératif ✓ Le verbe: devoir ✓ Le verbe: pouvoir 	

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

LINGUA FRANCESE
PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2022-2023

3. CLASSE SECONDA

ORE SETTIMANALI: 2

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO.			Gli obiettivi minimi sono indicati in grassetto
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Interagire oralmente per proporre un'attività, fissare un appuntamento. ✓ Cogliere l'essenziale su messaggi brevi e chiari inerenti argomenti familiari. ✓ Lavorare in gruppo verso un obiettivo comune. ✓ Redigere dei messaggi semplici ed efficaci per proporre un'attività di piacere e dare informazioni concrete. ✓ Identificare la tipologia di documenti frequenti e trarne informazioni in modo chiaro e semplice. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Proporre di fare un'attività insieme e rispondere. ✓ Fissare un appuntamento. ✓ Indicare la strada ✓ Comprare prodotti ✓ Proporre qualcosa da mangiare o da bere ✓ Dare consigli. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Les nombres de 70 à 100 ✓ Les adjectifs démonstratifs. ✓ Les prépositions devant les noms géographiques. ✓ Il y a ✓ Le passé récent, le futur proche et le présent duratif ✓ Les verbes du deuxième groupe ✓ L'impératif ✓ Il faut ✓ Les ordinaux ✓ Pourquoi...? Parce que... ✓ Les verbes: devoir, pouvoir, vouloir, boire, vendre ✓ Les pronoms personnels compléments d'objets indirect (COI) ✓ L'article partitif ✓ Le pronom en ✓ La négation avec ne...que ✓ Les adjectifs beau, nouveau, vieux ✓ La phrase interrogative négative ✓ Les nombres à partir de 101 ✓ Les cas particuliers des verbes en -ER 	

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

LINGUA FRANCESE
PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2022-2023

4. TRIENNIO

SALA E VENDITA

ORE SETTIMANALI: 3

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO.		Gli obiettivi minimi sono indicati in grassetto	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
<p>Approcciarsi alla microlingua relativa al settore di SALA e VENDITA e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nei seguenti casi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione; ✓ Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove; ✓ Saper individuare collegamenti con altre discipline; ✓ Utilizzare le conoscenze acquisite per espandere il patrimonio lessicale e migliorare la strutturazione del discorso; ✓ Saper utilizzare quanto appreso in altri contesti ✓ Comprendere il significato di brani individuando le parole chiave e le parti fondamentali del testo; ✓ Riassumere oralmente e per iscritto brani di carattere professionale ✓ Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale. ✓ Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri 	CLASSE TERZA		
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accogliere i clienti ✓ Prendere contatto con il cliente e congedarsi ✓ Prenotare, accettare/ rifiutare una prenotazione per telefono ✓ Proporre al cliente delle soluzioni, delle alternative ✓ Scusarsi, dare motivazioni, ringraziare ✓ Presentare il menu / Informare su un piatto ✓ Prendere l'ordinazione, presentare il conto ✓ La brigata di sala: Presentare i ruoli del personale ✓ La divisa professionale ✓ Spiegare un cocktail 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le passé composé ✓ Le conditionnel ✓ Le pronom y ✓ L'adjectif tout ✓ Les verbes: offrir, croire, mettre, dire, écrire, recevoir, savoir, voir ✓ L'imparfait ✓ Le futur simple ✓ Les verbes impersonnels 	
	CLASSE QUARTA		
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Il menu, la composizione di un menu, i diversi tipi di menu e la carta. ✓ I luoghi della ristorazione ✓ La mise en place: Dare ed eseguire consegne riguardanti la mise en place ✓ Il lavoro del barman ✓ Descrivere e presentare una bevanda ✓ Descrizione di un vino 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le plus-que-parfait ✓ Les pronoms démonstratifs ✓ Le superlatif absolu et le superlatif relatif ✓ Le comparatif ✓ Les adverbess de quantité ✓ Révision: le passé composé, l'imparfait, le futur simple ✓ Le futur antérieur 	
	CLASSE QUINTA		
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le diverse forme di servizio ✓ I diversi tipi di ristorazione ✓ Caratteristiche di: cocktails, liquori, aperitivi ✓ Abbinamento vino e cibo ✓ La salute in sala: regole di igiene (HACCP), la cucina di sala (flambage...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ L'hypothèse ✓ Quelques connecteurs logiques ✓ Les pronoms relatifs: qui, que, dont, où 	

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

LINGUA FRANCESE
PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2022-2023

5. TRIENNIO

CUCINA

ORE SETTIMANALI: 3

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO.		Gli obiettivi minimi sono indicati in grassetto	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
<p>Approcciarsi alla microlingua relativa al settore enogastronomico e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nei seguenti casi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione; ✓ Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove; ✓ Saper individuare collegamenti con altre discipline; ✓ Utilizzare le conoscenze acquisite per espandere il patrimonio lessicale e migliorare la strutturazione del discorso; ✓ Saper utilizzare quanto appreso in altri contesti ✓ Comprendere il significato di brani individuando le parole chiave e le parti fondamentali del testo; ✓ Riassumere oralmente e per iscritto brani di carattere professionale ✓ Conoscere il lessico fondamentale per parlare di una ricetta, di un piatto francese, di un piatto italiano ✓ Saper esporre in modo comprensibile i contenuti appresi; ✓ Produrre testi di carattere culinario (<i>ricette, dare istruzioni sulla preparazione di un piatto, caratteristiche di determinati alimenti, ecc.</i>); ✓ Applicare la normativa rispetto alla sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ✓ Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale. ✓ Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri 	CLASSE TERZA		
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comporre i diversi tipi di menu ✓ Presentare l'organizzazione di una cucina ✓ Comprendere una ricetta ✓ Individuare le diverse parti, le fasi di preparazione e le tecniche di base di una ricetta ✓ Comprendere e dare consegne, dare consigli e spiegazioni su un piatto ✓ Presentare la brigata di cucina ✓ Descrivere la divisa professionale ✓ Conoscere le attrezzature e gli utensili di cucina 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le passé composé ✓ Le conditionnel ✓ Le pronom y ✓ L'adjectif tout ✓ Les verbes: offrir, croire, mettre, dire, écrire, recevoir, savoir, voir ✓ L'imparfait ✓ Le futur simple ✓ Les verbes impersonnels 	
	CLASSE QUARTA		
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Preparazioni di antipasti ✓ Ingredienti e preparazione di secondi ✓ Ingredienti e preparazione di dessert ✓ Metodi di cottura ✓ Tecniche di pasticceria ✓ Argomenti di cultura e civiltà francesi a confronto con quelli della lingua madre 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le plus-que-parfait ✓ Les pronoms démonstratifs ✓ Le superlatif absolu et le superlatif relatif ✓ Le comparatif ✓ Les adverbes de quantité ✓ Révision: le passé composé, l'imparfait, le futur simple ✓ Le futur antérieur 	
	CLASSE QUINTA		
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Promuovere un ristorante ✓ I diversi tipi di ristorazione ✓ Alcuni tipi di cucine (molecolare, vegetariana, etnica) ✓ Cucina e salute (parlare di un regime dietetico...) ✓ Regole di igiene (HACCP) ✓ La cultura gastronomica italiana ✓ Le professioni della ristorazione 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ L'hypothèse ✓ Quelques connecteurs logiques ✓ Les pronoms relatifs: qui, que, dont, où 	

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

LINGUA FRANCESE
PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2022-2023

6. TRIENNIO

ACCOGLIENZA TURISTICA

ORE SETTIMANALI: 3

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO.			Gli obiettivi minimi sono indicati in grassetto		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE			
<p>Approcciarsi alla microlingua relativa al turismo e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nelle diverse situazioni professionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali; ✓ Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale. ✓ Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove; ✓ Saper individuare collegamenti con altre discipline; ✓ Utilizzare le conoscenze acquisite per espandere il patrimonio lessicale e migliorare la strutturazione del discorso; ✓ Saper utilizzare quanto appreso in altri contesti ✓ Comprendere il significato di brani individuando le parole chiave e le parti fondamentali del testo; ✓ Riassumere oralmente e per iscritto brani di carattere professionale ✓ Saper esporre in modo comprensibile i contenuti appresi; ✓ Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri 	CLASSE TERZA				
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La presentazione della comunicazione turistica orale e scritta; ✓ La richiesta di informazioni; ✓ Le caratteristiche degli alberghi: classificazione, catene alberghiere, servizi e attrezzature alberghiere; ✓ La prenotazione alberghiera; ✓ La risposta a una lettera di prenotazione. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le passé composé ✓ Le pronom y ✓ L'adjectif tout ✓ Les verbes: offrir, croire, mettre, dire, écrire, recevoir, savoir, voir ✓ L'imparfait ✓ Le futur simple ✓ Le conditionnel ✓ Les verbes impersonnels 			
	CLASSE QUARTA				
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presentare un albergo; ✓ Presentare una regione / una città di interesse turistico; ✓ Redigere un programma di visita guidata a una città/regione; ✓ La lettera circolare. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le plus-que-parfait ✓ Les pronoms démonstratifs ✓ Le superlatif absolu et le superlatif relatif ✓ Révision: le passé composé, l'imparfait, le futur simple ✓ Le futur antérieur 			
	CLASSE QUINTA				
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Il turismo: storia, caratteristiche; ✓ Le diverse tipologie di turismo; ✓ Le forme di alloggio; ✓ Redigere un itinerario di viaggio in una o più località; ✓ Redigere sintesi di testi e di argomenti settoriali, rispondere a questionari in vista dell'esame; ✓ Redigere un curriculum vitae e una lettera di motivazione. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ L'hypothèse ✓ Quelques connecteurs logiques ✓ Les pronoms relatifs: qui, que, dont, où 			