

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE****ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"**

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

MATERIA**PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2024-2025****CLASSE PRIMA**

OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI PER ALUNNI BES CON PEI O PDP	CONTENUTI ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale. • 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. • Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base. • Utilizzare il dizionario bilingue. • Interagire in conversazioni brevi di interesse personale e quotidiano. • Descrivere in maniera semplice situazioni relative all'ambito personale. • Cogliere la portata interculturale della lingua e della cultura francese. 	<p>*Gli obiettivi minimi sono indicati in grassetto.</p> <p>Grammatica</p> <p>Les nombres de 0 à 100</p> <p>Les jours de la semaine.</p> <p>Les mois de l'année.</p> <p>Les saisons.</p> <p>Les articles définis / indéfinis.</p> <p>Les pronoms personnels sujets.</p> <p>Les verbes être et avoir au présent de l'indicatif.</p> <p>Les verbes réguliers en -er au présent de l'indicatif.</p> <p>Les cas particuliers des verbes en -ER</p> <p>Le féminin des noms et des adjectifs.</p> <p>Le pluriel des noms et des adjectifs.</p> <p><i>C'est/ ce sont – Il est/ ils sont.</i></p> <p>Les formes interrogatives.</p> <p>La forme négative.</p> <p>Les verbes pronominaux.</p> <p><i>Les moments de la journée et la routine.</i></p> <p>Lessico e Comunicazione</p> <p>Salutare e prendere congedo</p> <p>Chiedere e dire come va.</p> <p>Presentarsi e presentare qualcuno (età, nazionalità, indirizzo).</p> <p>Identificare una persona e/o un oggetto.</p> <p>Chiedere e dire l'ora.</p> <p><i>Parlare delle attività quotidiane.</i></p>

CLASSE SECONDA

OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI PER ALUNNI BES CON PEI O PDP	CONTENUTI ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale. 	<p>*Gli obiettivi minimi sono indicati in grassetto.</p> <p>Grammatica</p> <p>Les ordinaux</p>

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE****ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"**

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

- 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.
- Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base.
- Utilizzare il dizionario bilingue.
- Interagire in conversazioni brevi di interesse personale e quotidiano.
- Descrivere in maniera semplice situazioni relative all'ambito personale.
- Cogliere la portata interculturale della lingua e della cultura francese.

Les adjectifs possessifs**Les adjectifs démonstratifs****Les prépositions de lieu****Les articles contractés**

Les pronoms personnels toniques

Il y a**Le passé récent, le futur proche et le présent duratif****Les verbes du deuxième groupe****L'impératif****Il faut****Pourquoi...? Parce que...****Les verbes: devoir, pouvoir, vouloir, savoir, aller, venir, faire, vendre, prendre****L'article partitif****Les adverbess très, beaucoup, beaucoup de**

La phrase interrogative négative

Lessico e Comunicazione**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

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE****ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"**

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

CLASSE TERZA SALA E VENDITA**OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI
PER ALUNNI BES CON PEI O PDP**

- 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;
- Comprendere il significato di brani individuando le parole chiave e le parti fondamentali del testo;
- 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.

CONTENUTI ESSENZIALI*Gli **obiettivi minimi** sono indicati in **grassetto**.**Grammatica****Le passé composé****Le conditionnel présent**

Le pronom y, en

L'adjectif tout

Les verbes: offrir, croire, mettre, dire, écrire, recevoir, savoir, voir**L'imparfait****Le futur simple**

Les verbes impersonnels

Microlingua

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

La mise en place

Dare ed eseguire consegne riguardanti la mise en place

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**

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

CLASSE QUARTA SALA E VENDITA

OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI PER ALUNNI BES CON PEI O PDP	CONTENUTI ESSENZIALI
<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; Comprendere il significato di brani individuando le parole chiave e le parti fondamentali del testo; Riassumere oralmente 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. 	<p>*Gli obiettivi minimi sono indicati in grassetto.</p> <p><u>Grammatica</u> Le plus-que-parfait Les pronoms démonstratifs, possessifs Le superlatif absolu et le superlatif relatif Le comparatif Les adverbess de quantité Révision: le passé composé, l'imparfait, le futur simple</p> <p><u>Microlingua</u> Il menu, la composizione di un menu, i diversi tipi di menu e la carta. Il lavoro del barman Descrivere e presentare una bevanda Caratteristiche di: cocktails, liquori, aperitivi Spiegare un cocktail Descrizione di un vino</p>

CLASSE QUINTA SALA E VENDITA

OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI PER ALUNNI BES CON PEI O PDP	CONTENUTI ESSENZIALI
<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; 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. 	<p>*Gli obiettivi minimi sono indicati in grassetto.</p> <p><u>Grammatica</u> L'hypothèse Quelques connecteurs logiques Les pronoms relatifs: qui, que, dont, où</p> <p><u>Microlingua</u> Le diverse forme di servizio I luoghi della ristorazione I diversi tipi di ristorazione Abbinamento vino e cibo La salute in sala: regole di igiene (HACCP), la cucina di sala (flambage...)</p>

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE****ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"**

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

- Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri.

CLASSE TERZA CUCINA**OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI
PER ALUNNI BES CON PEI O PDP**

- 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;
- Comprendere il significato di brani individuando le parole chiave e le parti fondamentali del testo;
- 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 (ricette, dare istruzioni sulla preparazione di un piatto, caratteristiche di determinati alimenti, ecc.);
- 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.

CONTENUTI ESSENZIALI*Gli **obiettivi minimi** sono indicati in **grassetto**.**Grammatica****Le passé composé****Le conditionnel présent**

L'adjectif tout

Les verbes: offrir, croire, mettre, dire, écrire**L'imparfait****Le futur simple**

Les verbes impersonnels

Les verbes: recevoir, savoir, voir**Microlingua**

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

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE****ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"**

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

CLASSE QUARTA CUCINA**OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI
PER ALUNNI BES CON PEI O PDP**

- 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;
- Comprendere il significato di brani individuando le parole chiave e le parti fondamentali del testo;
- Riassumere oralmente 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 (ricette, dare istruzioni sulla preparazione di un piatto, caratteristiche di determinati alimenti, ecc.);
- 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.

CONTENUTI ESSENZIALI*Gli **obiettivi minimi** sono indicati in **grassetto**.**Grammatica****Le plus-que-parfait**

Les pronoms démonstratifs, possessifs

Le superlatif absolu et le superlatif relatif**Le comparatif****Les adverbes de quantité****Révision: le passé composé, l'imparfait, le futur simple****Microlingua****Metodi di cottura****Il menu e la sua composizione****Argomenti di cultura e civiltà francesi a confronto con quelli della lingua madre**

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE****ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"**

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

CLASSE QUINTA CUCINA**OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI
PER ALUNNI BES CON PEI O PDP**

- 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;
- 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 (ricette, dare istruzioni sulla preparazione di un piatto, caratteristiche di determinati alimenti, ecc.);
- Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale;
- 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.

CONTENUTI ESSENZIALI*Gli **obiettivi minimi** sono indicati in **grassetto**.**Grammatica**

L'hypothèse

Quelques connecteurs logiques

Les pronoms relatifs: qui, que, dont, où

Microlingua**I luoghi della ristorazione****I diversi tipi di ristorazione****Alcuni tipi di cucine** (vegetariana, etnica...)

Cucina e salute (parlare di un regime dietetico...),

regole di igiene (HACCP)**I metodi di conservazione**

La cultura gastronomica italiana

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE****ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"**

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

CLASSE TERZA ACCOGLIENZA TURISTICA**OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI
PER ALUNNI BES CON PEI O PDP**

- Approfondire la microlingua relativa al turismo e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nelle diverse situazioni professionali
- 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.
- Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri.

CONTENUTI ESSENZIALI*Gli **obiettivi minimi** sono indicati in **grassetto**.**Grammatica****Le passé composé**

Le pronom y, en

L'adjectif tout

Le conditionnel présent

L'adjectif tout

Les verbes: offrir, croire, mettre, dire, écrire**L'imparfait****Le futur simple**

Les verbes impersonnels

Les verbes: recevoir, savoir, voir**Microlingua**

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

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE****ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"**

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

CLASSE QUARTA ACCOGLIENZA TURISTICA**OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI
PER ALUNNI BES CON PEI O PDP**

- Approfondire la microlingua relativa al turismo e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nelle diverse situazioni professionali
- 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.
- Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri.

CONTENUTI ESSENZIALI*Gli **obiettivi minimi** sono indicati in **grassetto**.**Grammatica****Le plus-que-parfait**

Les pronoms démonstratifs, possessifs

Le superlatif absolu et le superlatif relatif**Le comparatif**

Le gérondif

Révision: le passé composé, l'imparfait, le futur simple**Microlingua****Presentare un albergo****Presentare una regione / una città di interesse turistico;****Redigere un programma di visita guidata a una città / regione**

La lettera circolare

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

CLASSE QUINTA ACCOGLIENZA TURISTICA	
OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI PER ALUNNI BES CON PEI O PDP	CONTENUTI ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Approfondire la microlingua relativa al turismo e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nelle diverse situazioni professionali • 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. • Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri. 	<p>*Gli obiettivi minimi sono indicati in grassetto.</p> <p>Grammatica L'hypothèse Quelques connecteurs logiques Les pronoms relatifs: qui, que, dont, où</p> <p>Microlingua 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.</p>

LIVELLI DI VALUTAZIONE

Valutazione Livello gravemente insufficiente (<4)	Valutazione Livello insufficiente (≤ 5)	Valutazione Livello base (6)	Valutazione Livello intermedio (7 -8)	Valutazione Livello avanzato (9-10)
Neppure guidato realizza i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati	Realizza parzialmente guidato e con difficoltà i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati.	Realizza, seppur guidato, i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati.	Realizza, con poche, semplici indicazioni, i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati.	Realizza in modo autonomo e/o creativo, i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati.

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"**

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

METODOLOGIA COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI	VERIFICA VALUTAZIONE
<p>Strumenti utilizzati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Fotocopie • appunti • Condivisione di materiale su Classroom • Audio/Video • internet <p>Collegamenti con altre lingue o materie di indirizzo</p> <p>Tempi di consegna delle verifiche corrette:</p> <ul style="list-style-type: none"> • non oltre i 14 giorni <p>Valutazione a fine anno data da:</p> <ul style="list-style-type: none"> • media voti 1° e 2° quadrimestre 	<p>Tipologia di verifiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prove strutturate • prove semi strutturate • interrogazioni • interrogazioni brevi • simulazioni <p>Verifiche orali: conversazione su argomenti noti e sintesi di testi settoriali.</p> <p>Numero di verifiche programmate nel quadrimestre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • due verifiche scritte • una verifica orale <p>Numero di verifiche programmate nel quadrimestre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • due verifiche scritte • una verifica orale <p>Nel valutare, si terrà conto anche dell'attenzione, dell'impegno e del progresso dimostrato dall'allievo.</p>

Varallo, 06/09/2024

L'insegnante Coordinatrice di Dipartimento Lingua Francese
Prof.ssa *Mirella Urso*