



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

IIS-IPSA-ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)
IPSCT-INFORMATICA E
TELECOMUNICAZIONI Oriolo (CS)

TREBISACCE - TECNICO: CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI - MECCANICA E MECCATRONICA ED ENERGIA (SERALE) - PROFESSIONALE: SANITA' E ASSISTENZA SOCIALE - SERVIZI ENOGASTRONOMIA (ANCHE SERALE) MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA
ORIOLO - PROFESSIONALE: SERVIZI COMMERCIALI. TECNICO: INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

ITS- "G. Filangieri" Trebisacce (CS)

TREBISACCE - TECNICO: AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING - GRAFICA E COMUNICAZIONE - COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO (ANCHE SERALE)-TURISMO.- SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

FormezPA



CAF

ForMiur



Scan me

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA FRANCESE

della CLASSE 5 I CORSO SALA E VENDITA

ANNO SCOLASTICO 2026/27

La Docente

Prof. ssa Antonietta Cozzo

1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

1.1 Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – ASSE SCIENTIFICO - TECNICO - PROFESSIONALE

Gli esiti delle prove parallele di ingresso evidenziano che la maggior parte degli alunni si colloca nel livello base e solo un alunno nell'area critica.

LIVELLI DI COMPETENZA

AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
1	12,5%	7	87,5%	0	0%	0	0%

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

Gli alunni evidenziano delle carenze per quanto riguarda le capacità fonetiche ed espressive, oltre che a livello grammaticale e lessicale. Manifestano, tuttavia, interesse e partecipazione positiva durante le attività didattiche.

1.3 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Per favorire il processo di crescita e di maturazione e per fornire un supporto agli alunni che incontrano qualche difficoltà nel processo di apprendimento, si attueranno strategie didattiche finalizzate alla semplificazione ed alla facilitazione dell'acquisizione dei percorsi disciplinari.

Le attività di recupero mireranno a:

- Colmare le carenze di base
- Migliorare la motivazione allo studio
- Acquisire un metodo di lavoro adeguato
- Stimolare l'interesse per la disciplina
- Promuovere le capacità di riflessione personale

2. RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Unità di Apprendimento Come da Programmazione del CdC	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla UdA
La tutela dell'ambiente	Spreco alimentare e rifiuti in Francia. Lessico, fraseologia e studio di testi attinenti alla tematica.	Tutte le discipline
Educazione sostenibile	I prodotti biologici in Francia. Lessico, fraseologia e studio di testi attinenti alla tematica.	Tutte le discipline

3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: L'ALIMENTATION AU COEUR DE LA SANTÉ Une alimentation correcte Comment manger équilibré Les groupes alimentaires La pyramide alimentaire Les cuissons diététiques Le régime crétois Le végétarisme et le végétalisme ou véganisme Le régime macrobiotique Les régimes religieux Argumenter sur le choix de l'alimentation Les produits du terroir : Le fois gras – la poutargue de Sardaigne Fraseologia e lessico di settore

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

- Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle equipe multi-professionali in diversi contesti organizzativi/lavorativi.
- Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza

ABILITA'

Comprendere istruzioni, espressioni e frasi di uso settoriale e identificare il tema generale di brevi messaggi orali in cui si parla di argomenti specifici riguardanti la ristorazione.

Comprendere il senso generale e le parole chiave di brevi testi.

Interagire in modo comprensibile con un compagno o un adulto utilizzando espressioni e frasi adatte alla situazione.

CONOSCENZE

Conoscere le regole per un'alimentazione corretta ed equilibrata, conoscere i gruppi alimentari e le cotture dietetiche, saper argomentare sulla scelta dell'alimentazione, conoscere la fraseologia ed il lessico di settore.

NUCLEI FONDANTI

-Comprensione di testi argomentativi, documenti autentici riguardanti l'attualità generale, la civiltà francese e argomenti di indirizzo, comprensione analitica con particolare attenzione alla specificità del codice scritto e orale -Capacità di interagire e relazionare all'orale e allo scritto in un contesto professionale nelle situazioni più prevedibili e comuni, sviluppando discussioni tecniche nel proprio campo di specializzazione, interagendo con scioltezza e spontaneità in situazioni diversificate e producendo testi e/o ricerche esaurienti e completi. -Acquisizione di una competenza più autonoma e consapevole.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, partecipata, dialogata, multimediale, apprendimento collaborativo e fra pari Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo, , interventi individualizzati, simulazione del vissuto. Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata.

Le strategie utilizzate saranno: Affidamento di incarichi di responsabilità e di compiti a crescente livello di difficoltà. Studio assistito in classe sotto la guida di un tutor Diversificazione e adattamento dei contenuti disciplinari. Metodologie e strategie di insegnamento diversificate. Allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari. Assiduo controllo dell'apprendimento con frequenti verifiche formative. Coinvolgimento in attività collettive. Mappe concettuali. Esercizi di comprensione orali e scritti, di analisi e di sintesi, di produzione personale.

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

- Lezione Frontale
- Test Autovalutativi
- Flipped Classroom
- Cooperative learning
- Peer Education
- Esercizi Applicativi
- Jeu de rôle

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Aula
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, sussidi audiovisivi.
VALUTAZIONE Prove strutturate e semistrutturate ; interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento
TEMPI Settembre-Ottobre-Novembre
Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 2: LE MONDE DE LA RESTAURATION Vue d'ensemble La restauration commerciale La restauration collective La nouvelle cuisine La gestion du restaurant
ABILITA' Comprendere istruzioni, espressioni e frasi di uso settoriale e identificare il tema generale di brevi messaggi orali in cui si parla di argomenti specifici riguardanti l'igiene e la sicurezza.
CONOSCENZE Conoscere i diversi tipi di ristorazione e le regole per la gestione di un ristorante
NUCLEI FONDANTI -Comprensione di testi argomentativi, documenti autentici riguardanti l'attualità generale, la civiltà francese e argomenti di indirizzo, comprensione analitica con particolare attenzione alla specificità del codice scritto e orale -Capacità di interagire e relazionare all'orale e allo scritto in un contesto professionale nelle situazioni più prevedibili e comuni, sviluppando discussioni tecniche nel proprio campo di specializzazione, interagendo con scioltezza e spontaneità in situazioni diversificate e producendo testi e/o ricerche esaurienti e completi. -Acquisizione di una competenza più autonoma e consapevole.
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE Lezione frontale, partecipata, dialogata, multimediale, apprendimento collaborativo e fra pari Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo, , interventi individualizzati, simulazione del vissuto. Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata. Attività di laboratorio. Le strategie utilizzate saranno: Affidamento di incarichi di responsabilità e di compiti a crescente livello di difficoltà. Studio assistito in classe sotto la guida di un tutor Diversificazione e adattamento dei contenuti disciplinari. Metodologie e strategie di insegnamento diversificate. Allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari. Assiduo controllo dell'apprendimento con frequenti verifiche formative. Coinvolgimento in attività collettive. Mappe concettuali. Esercizi di comprensione orali e scritti, di analisi e di sintesi, di produzione personale.
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE - o Lezione Frontale - o Test Autovalutativi - o Flipped Classroom - o Cooperative learning - o Peer Education

o Esercizi Applicativi o Jeu de rôle
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO
Aula
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI
Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, sussidi audiovisivi.
VALUTAZIONE
Prove strutturate e semistrutturate ; interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento
TEMPI
Dicembre-Gennaio

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 3: HYGIÈNE E SECURITÉ Les aliments à risque Les techniques de conservation par la chaleur et par le froid Le système HACCP Les contrôles qualitatif et quantitatif L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux Les labels de qualité et d'origine Les OGM et les produits biologiques La réglementation alimentaire dans l'Union Européenne La traçabilité Fraseologia et lessico di settore
ABILITA'
Comprendere istruzioni, espressioni e frasi di uso settoriale e identificare il tema generale di brevi messaggi orali in cui si parla di argomenti specifici riguardanti l'igiene e la sicurezza. Comprendere il senso generale e le parole chiave di brevi testi. Interagire in modo comprensibile con un compagno o un adulto utilizzando espressioni e frasi adatte alla situazione.
CONOSCENZE
Conoscere gli alimenti a rischio e le tecniche di conservazione, conoscere le regole sull'igiene e la sicurezza nel settore della ristorazione, conoscere la regolamentazione alimentare nell'Unione Europea.
NUCLEI FONDANTI
-Comprensione di testi argomentativi, documenti autentici riguardanti l'attualità generale, la civiltà francese e argomenti di indirizzo, comprensione analitica con particolare attenzione alla specificità del codice scritto e orale -Capacità di interagire e relazionare all'orale e allo scritto in un contesto professionale nelle situazioni più prevedibili e comuni, sviluppando discussioni tecniche nel proprio

campo di specializzazione, interagendo con scioltezza e spontaneità in situazioni diversificate e producendo testi e/o ricerche esaurienti e completi. -Acquisizione di una competenza più autonoma e consapevole.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, partecipata, dialogata, multimediale, apprendimento collaborativo e fra pari Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo, , interventi individualizzati, simulazione del vissuto. Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata. Attività di laboratorio.

Le strategie utilizzate saranno: Affidamento di incarichi di responsabilità e di compiti a crescente livello di difficoltà. Studio assistito in classe sotto la guida di un tutor Diversificazione e adattamento dei contenuti disciplinari. Metodologie e strategie di insegnamento diversificate. Allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari. Assiduo controllo dell'apprendimento con frequenti verifiche formative. Coinvolgimento in attività collettive. Mappe concettuali. Esercizi di comprensione orali e scritti, di analisi e di sintesi, di produzione personale.

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

- Lezione Frontale
- Test Autovalutativi
- Flipped Classroom
- Cooperative learning
- Peer Education
- Esercizi Applicativi
- Jeu de rôle

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Aula

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, sussidi audiovisivi.

VALUTAZIONE

Prove strutturate e semistrustrate ; interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento

TEMPI

Febbraio-Marzo-Aprile

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

UNITA' FORMATIVA 4: LES PREMIERS PAS DANS LE MONDE DU TRAVAIL

La recherche d'un emploi

La lettre de motivation et le CV

ABILITA'

Comprendere istruzioni, espressioni e frasi di uso settoriale e saper comprendere il significato di una lettera di motivazione e di un CV.

CONOSCENZE	
• Conoscere le regole per scrivere una lettera di motivazione e per redigere il proprio CV	
NUCLEI FONDANTI	
-Comprensione di testi argomentativi, documenti autentici riguardanti l'attualità generale, la civiltà francese e argomenti di indirizzo, comprensione analitica con particolare attenzione alla specificità del codice scritto e orale -Capacità di interagire e relazionare all'orale e allo scritto in un contesto professionale nelle situazioni più prevedibili e comuni, sviluppando discussioni tecniche nel proprio campo di specializzazione, interagendo con scioltezza e spontaneità in situazioni diversificate e producendo testi e/o ricerche esaurienti e completi. -Acquisizione di una competenza più autonoma e consapevole.	
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale, partecipata, dialogata, multimediale, apprendimento collaborativo e fra pari Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo, , interventi individualizzati, simulazione del vissuto. Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata. Attività di laboratorio. Le strategie utilizzate saranno: Affidamento di incarichi di responsabilità e di compiti a crescente livello di difficoltà. Studio assistito in classe sotto la guida di un tutor Diversificazione e adattamento dei contenuti disciplinari. Metodologie e strategie di insegnamento diversificate. Allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari. Assiduo controllo dell'apprendimento con frequenti verifiche formative. Coinvolgimento in attività collettive. Mappe concettuali. Esercizi di comprensione orali e scritti, di analisi e di sintesi, di produzione personale. Attività multimediali	
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	
○ Lezione Frontale ○ Test Autovalutativi ○ Flipped Classroom ○ Cooperative learning ○ Peer Education ○ Esercizi Applicativi ○ Jeu de rôle	
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO	
Aula	
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	
Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico, giornali, sussidi audiovisivi, proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.	
VALUTAZIONE	
Prove strutturate e semistrutturate ; interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento	
TEMPI	
Maggio-Giugno	

Il docente utilizzerà metodologie che prevedono l'uso di dispositivi elettronici (PC, Tablet,

Smartphone)da parte degli studenti

XSI

NO

Trebisacce, 27/09/2026

La Docente
F.to Prof. ssa Antonietta Cozzo