DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

POLO TECNICO PROFESSIONALE
ALETTI - FILANGIERI
TREBISACCE (CS)

PROGRAMMAZIONE DI FRANCESE

CLASSE III Sez. H ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2026/27

Il Docente
Prof.ssa Sola Moira

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 di base.

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
4	25%	10	62,5%	2	12,5	0	0

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

Gli alunni evidenziano delle lacune sia nella competenza di lettura che in quella di scrittura e comprensione. Si evidenziano delle criticità anche livello grammaticale e lessicale. In generale, la classe, si presenta poco rispettosa delle regole scolastiche e l'interesse alle attività didattiche necessita di continui stimoli e sollecitazioni.

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 C. di Cl.	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla UdA
Disuguaglianze	Les inégalités alimentaires. Lessico e fraseologia attinenti alla tematica	Tutte le discipline professionali
Il benessere: dinamiche socio-culturali	Le bien-être alimentaire. Lessico e fraseologia attinenti alla tematica	Tutte le discipline professionali

3.UNITÀ FORMATIVESPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: LES CHEFS ET LES AUTRES La brigade de cuisine La vestimentaire du personnel de cuisine Les équipements Les ustensiles
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 la brigata di cucina, la divisa del personale di cucina, le attrezzature e gli utensili.
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 anche in vista delle prove dell'Esame di Maturità.

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 laerning
- 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 semi-strutturate; 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-Dicembre

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

UNITA' FORMATIVA 2: LE MENU S'IL VOUS PLAÎT

Menu à prix fixe et menu à la carte
La composition du menu

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 espressioni per parlare dei propri gusti e delle proprie preferenze in cucina.

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 laerning
- 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 semi-strutturate; 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

Gennaio-Marzo

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

UNITA' FORMATIVA 3: POUR OUVRIR L'APPÉTIT

Les hors-d'œuvre
Les potages
Les fonds et les sauces
Les condiments et les piments

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 espressioni per dare istruzioni in cucina e rispondere.

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
- ○ Cooperativelaerning
- ○ 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 semi-strutturate; 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

Aprile-Giugno

Il docente utilizzerà metodologie che prevedono l'uso di dispositivi elettronici (PC, Tablet, Smartphone) da parte degli studenti

SIX **NO**

Trebisacce, lì 29/09/2026

Il Docente
Prof.ssa Sola Moira