**I.P.S.E.O.A. M.POLO – Genova**

A.S. 2016-2017

**Classe 5 Eno F**

|  |  |
| --- | --- |
| **Materia** | **Lingua Francese** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Docente Prof.** | Luciana Ciampolini |

|  |  |
| --- | --- |
| **Libro di testo adottato** | C.Duvallier, *Superbe! Restauration: cuisine et service,* ELI/Bordas |

|  |  |
| --- | --- |
| **Obiettivi realizzati** | **Obiettivi disciplinari raggiunti**  Gli obiettivi specifici sono stati formulati in armonia con il documento dell’area di lingue straniere dell’Istituto e delle Linee guida del “*Quadro comune di riferimento delle lingue Straniere*” frutto degli studi svolti dal Consiglio d’Europa nell’ambito delle lingue straniere comunitarie.  Gli studenti sono in grado di orientarsi in contesti comunicativo-funzionali abbastanza articolati operando in modo generalmente appropriato sia da un punto di vista contenutistico ed argomentativo che sotto il profilo della proprietà di registro linguistico.  **Obiettivi comunicativi**   * saper raccontare un’esperienza, un avvenimento (usare i tempi e modi adeguati, usare le espressioni di tempo adeguate) * saper esprimere un’opinione * saper fare progetti, esprimere aspirazioni * saper descrivere un luogo ( ristorante, città, regione, ecc.) * saper presentare un menu * saper presentare un piatto * saper fornire delle informazioni professionali * saper comprendere delle informazioni professionali * saper comprendere testi di settore * conoscere il mondo della ristorazione/cucina * conoscere la cultura culinaria francese |
| **Conoscenze** | * conoscere le strutture grammaticali e sintattiche fondamentali della lingua francese. * conoscere elementi della microlingua della ristorazione/cucina. * conoscere argomenti relativi all’ambito professionale. |
| **Competenze** | * saper leggere e comprendere, anche con l'aiuto di vocabolario bilingue, un testo di argomento professionale. * saper sostenere una conversazione su argomenti di civiltà e professionali studiati. * saper produrre un testo, anche su traccia, su argomenti studiati. * saper reperire informazioni su internet * saper creare presentazioni in Power Point per supportare una presentazione orale * saper creare dépliant o altro materiale pubblicitario * saper ricercare informazioni in rete e utilizzarle per redigere testi e presentazioni * saper utilizzare il blog classe per unità di lavoro fondate sull’approccio della “Classe capovolta” |
| **Capacità** | * saper applicare le conoscenze e le competenze acquisite in situazioni di vita reale o di simulazione delle stesse |

**I contenuti**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **MODULE 1** | **Réception écrite et orale** | **Production/ interaction orale** | **Production écrite/ interaction écrite** | **Lexique et morphosyntaxe** |
| **Je sais présenter des recettes** | Saper comprendere testi o video che presentino una ricetta | Saper presentare e spiegare anche in forma didattica una ricetta | Saper redigere una scheda per presentare una ricetta | Gli utensili  Operazioni culinarie  Le verbe il faut  Le verbe devoir  Le présent de l’indicatif  Le futur proche  L’impératif  Les pronoms personnels COI et COD |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **MODULE 2** | **Réception écrite et orale** | **Production/ interaction orale** | **Production écrite/ interaction écrite** | **Lexique et morphosyntaxe** |
| **Je sais présenter un restaurant** | Saper comprendere testi o video che presintino un ristorante | Saper presentare un ristorante in diverse situazioni di comunicazione (salon du tourisme, rencontre, work-shop, etc.) | Saper scrivere un testo per presentare un ristorante in diverse situazioni di comunicazione (sito web, brochure, dépliant, etc.) | Situare nello spazio  Descrivere  Presentare  invitare  l’arredo, le specialità, la carta dei vini, il servizio, l’accoglienza |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **MODULE 3** | **Réception écrite et orale** | **Production/ interaction orale** | **Production écrite/ interaction écrite** | **Lexique et morphosyntaxe** |
| **Je sais présenter une expérience professionnelle lors d’un entretien d’embauche** | Saper leggere e comprendere un’offerta di lavoro  Saper comprendere le domande del selezionatore/intervistatore, imprenditore/ristoratore | Sapersi presentare  Saper parlare di un’esperienza professionale  Saper indicare progetti per l’avvenire | / | Dati anagrafici  alfabeto  cifre  attrezzature cucina professionale  relazioni professionali  verbi opinione  esprimer un’ipotesi  parlare dell’avvenire |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **MODULE 4** | **Réception orale** | **Production/ interaction orale** | **Production écrite/ interaction écrite** | **Lexique et morphosyntaxe** |
| Saper organizzare e proporre uno **stage oenogastronomique à Gênes**  **Materiale utilizzato**   1. fotocopie 2. sitiistituzionali e commerciali (visit genoa, hôtel Metropoli, ristorante la Forchetta Curiosa) 3. siti di ricette (Giallo Zafferano) 4. blog della classe <http://notreblogsuper.canalblog.com/> | Saper comprendere testi orali e scritti che descrivono un luogo turistico, un ristorante, un albergo o le caratteristiche generali di una tradizione gastronomica  Saper trovare informazioni su siti istituzionali o commerciali | Saper fornire informazioni su un luogo turistico, un ristorante, un albergo o sulle caratteristiche generali di una tradizione gastronomica | Saper redigere testi (mail, brochure, lettere, home page di un sito ecc.) per dare informazioni su un luogo turistico, un ristorante, un albergo o sulle caratteristiche generali di una tradizione gastronomica | Futuro semplice, futur proche, condizionale, ipotesi, descrivere (ripresa)  La città, le attrazioni, prodotti e specialità della cucina ligure  Ingredienti di base  Operazioni culinarie |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MODULE 5** | **Réception orale** | **Réception écrite** | **Production/ interaction orale** | **Production écrite/ interaction écrite** | **Morphosyntaxe et lexique** |
| **Goût de France**  Materiale utilizzato  **Sites Internet**  <http://www.ambassadefrance-tn.org/La-gastronomie-francaise-entre>  <http://france.fr/fr/gastronomie>  <http://france.fr/fr/gout-france-good-france>  <http://france.fr/fr/gout-france-good-france/rubric/69746/projet-gout-good-france>  <http://www.cuisinealafrancaise.com/fr>  **Superbe**  page 207  pages 214/215  **Photocopies** | Saper comprendere testi e video che presentanto le repas gastronomique des Français, e la manifestazione Goût de France  Saper comprendere come realizzare una ricetta francese | Saper comprendere testi e articoli che presentanto le repas gastronomique des Français, e la manifestazione Goût de France  Saper leggere e comprendere une carte ou un menu francese  Saper leggere e comprendere una ricetta | Saper presentare le repas gastronomique des Français, saper presentare la manifestazione *Goût de France*, saper presentare una ricetta e un menu alla francese in occasione di un vero banchetto realizzato a scuola il 21 marzo 2017 (Goût de France) | Saper scrivere un breve testo per descrivere le repas gastronomique des Français e la manifestazione Goût de France, saper scrivere una ricetta e un menu in francese in occasione di un vero banchetto realizzato a scuola il 21 marzo 2017 (Goût de France | Imperativo, il faut, dovere, connettori, futuri, ingredienti, utensili, attrezzature, specialità della cucina francese |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MODULE 6** | **Réception orale** | **Réception écrite** | **Production/ interaction orale** | **Production écrite/ interaction écrite** | **Morphosyntaxe et lexique** |
| La diète méditerranéenne au service de la santé. Bien manger et bien vivre  Materiale utilizzato   1. fotocopie 2. siti istituzionali e commerciali 3. siti <http://www.cespharm.fr/fr/Prevention-sante/Catalogue/La-sante-vient-en-mangeant-Le-guide-alimentaire-pour-tous-brochure> 4. blog della classe : <http://notreblogsuper.canalblog.com/> 5. libro di testo **Modulo 6** | Saper comprendere testi orali, reportage, ecc., in cui vengano presentati vantaggi e caratteristiche della dieta mediterranea  Saper comprendere testi orali in cui vengano forniti consigli per un’alimentazione sana e equilibrata | Saper comprendere testi scritti, articoli, dossier, ecc., in cui vengano presentati vantaggi e caratteristiche della dieta mediterranea  Saper esplorare una pagina web e reperire rapidamente informazioni mirate | Saper rispondere a domande sulla dieta mediterranea, saper presentare la dieta mediterranea in modalità “monologue suivi”  Saper presentare un menù costruito sul modello della dieta mediterranea | Saper redigere un dossier sulla dieta mediterranea  Saper tradurre testi sulla dieta mediterranea  Saper aggiornare una pagina web sulla dieta mediterranea  Saper ideare e scrivere un menù sul modello della dieta mediterranea | Partitivo, quantità, imperativo, espressione della necessità, congiuntivo presente  Ingredienti, prodotti tipici dell’area del Mediterraneo, operazioni culinarie, la salute e l’alimentazione  I principi nutritive, i gruppi di alimenti |

Genova, 15 maggio 2017 Il Docente:

Luciana Ciampolini