**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 utensiliOperazioni culinarieLe verbe il fautLe verbe devoirLe présent de l’indicatifLe futur procheL’impératifLes 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 spazioDescriverePresentare invitarel’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 lavoroSaper comprendere le domande del selezionatore/intervistatore, imprenditore/ristoratore | Sapersi presentareSaper parlare di un’esperienza professionaleSaper indicare progetti per l’avvenire | / | Dati anagraficialfabetocifreattrezzature cucina professionalerelazioni professionaliverbi opinioneesprimer un’ipotesiparlare 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 gastronomicaSaper 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 ligureIngredienti di baseOperazioni 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 FranceSaper comprendere come realizzare una ricetta francese | Saper comprendere testi e articoli che presentanto le repas gastronomique des Français, e la manifestazione Goût de FranceSaper leggere e comprendere une carte ou un menu franceseSaper 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 vivreMateriale utilizzato1. 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 mediterraneaSaper 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 mediterraneaSaper 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 mediterraneaSaper tradurre testi sulla dieta mediterraneaSaper aggiornare una pagina web sulla dieta mediterraneaSaper ideare e scrivere un menù sul modello della dieta mediterranea | Partitivo, quantità, imperativo, espressione della necessità, congiuntivo presenteIngredienti, prodotti tipici dell’area del Mediterraneo, operazioni culinarie, la salute e l’alimentazioneI principi nutritive, i gruppi di alimenti |

Genova, 15 maggio 2017 Il Docente:

Luciana Ciampolini