

SCHEDA INFORMATIVA		
Materia: LINGUA E CULTURA FRANCESE		
Docente: GAUDIO MIRIAM RAFFAELLA		
Testo adottato: L. Parodi, M. Vallacco, <i>Pret à gouter</i>, Trevisini		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe 5[^] C Sala è composta da 9 alunni (6 femmine) e (3 maschi) provenienti dai comuni di Noicattaro, Triggiano, Rutigliano e Capurso. Un'alunna si è ritirata. Dal punto di vista disciplinare, la classe non presenta problemi rilevanti, quasi tutti gli alunni sembrano mostrare interesse per la materia. Il clima in classe è collaborativo e sereno. La maggior parte della classe è in grado di esprimere in maniera adeguata i contenuti appresi l'anno scorso. Le difficoltà nell'espressione e nella competenza linguistico – funzionale sono molto esigue. Nel complesso non ci sono problemi né di natura disciplinare che didattica. La partecipazione non è sempre attiva, ma gli studenti mostrano motivazione, accompagnata da uno studio regolare e costante</p>		
Competenze raggiunte		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Aspetti interculturali. Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio.
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Comprendere i punti principali di testi orali e scritti in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Elaborare testi scritti e orali con sufficiente scioltezza spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza,	<p>Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>

	esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni	
Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali Terminologia tecnica, specifica del settore.
Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.	Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio.
Contenuti sviluppati		
<p>Révision des principales structures grammaticales</p> <p>Les verbes irréguliers et leurs conjugaisons</p> <p>Le futur</p> <p>Le conditionnel</p> <p>L'imparfait</p> <p>Le passé composé</p> <p>Les indéfinis</p> <p>Les adverbes</p> <p>L'hypothétique</p> <p>UNITE 1 La nutrition et les pratiques alimentaires</p> <p>La méthode champenoise et le champagne</p> <p>La nutrition</p> <p>Quelques conseils pour une alimentation saine et équilibrée</p> <p>Le végétarisme, le véganisme et le végétalisme</p> <p>La pyramide alimentaire</p>		

Les pratiques alimentaires

Les intolérances et les typologies d'alimentation

Alimentation traditionnelle, biologique, sans OGM, industrielle, méditerranéenne, sportive

Les éléments nutritionnels des aliments

Le street food

UNITE 2 Le marché du travail

Le service public de l'emploi

Comment construire son curriculum vitae

Le monde du travail: rédaction d'un CV

Lexique du CV

La lettre de motivation et réponse pour un poste de travail

Les lettres d'emploi

Analyse d'une offre d'emploi

UNITE 3 LA SÉCURITÉ

Le travail en cuisine et en salle : hygiène et sécurité

La méthode HACCP

L'inspecteur au restaurant

Les systèmes de contrôle dans la restauration

UNITE 4 TOUR GASTRONOMIQUE DE LA FRANCE

La PACA : traditions, gastronomie et ses vins

L'Alsace : traditions, gastronomie et ses vins

Promotion des restaurants et stratégies

Les brochures des restaurants

Formation en alternance aux restaurants ou bars

Les interviews sur l'activité de restauration

<p>Les comparaisons entre les différents produits avec les produits italiens (vins)</p> <p>Les comparaisons entre les régions italiennes et les régions françaises</p> <p>UDA : ECOSOSTENIBILITA E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lessico e fraseologia relativa a tutte le fasi del servizio del cliente.
Livelli raggiunti dalla classe <i>(livelli minimi e massimi)</i>
<p>Nel corso dell'anno la classe è migliorata progressivamente grazie alla motivazione e all'interesse degli studenti verso la disciplina. I livelli di apprendimento sono risultati abbastanza soddisfacenti per gli alunni, che sono stati ricettivi verso ogni proposta didattica ed hanno fornito un contributo efficace allo svolgimento delle attività.</p> <p>La maggior parte della classe ha raggiunto, complessivamente, un livello più che discreto di conoscenze degli argomenti fondamentali svolti ed ha acquisito una competenza linguistica medio-alta</p>
Metodologie didattiche
Lezione dialogata, elaborazione di mappe e schemi concettuali, scoperta guidata, brainstorming, correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari, lavori di gruppo e prodotti multimediali.
Mezzi e strumenti usati
Libri, dispense, video e audio, internet.
Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti
<p>Riproposizione dei contenuti in forma diversificata.</p> <p>Gli esiti sono stati per la maggior parte degli alunni appena sufficienti.</p>
Verifiche
<p>Gli strumenti di verifica nella prima parte dell'anno scolastico sono stati tradizionali: 3 verifiche scritte e 2/3 verifiche orali. Al secondo quadrimestre hanno svolto 2 prove scritte e 2 prove orali. Le prove di verifica, mirate all'accertamento delle competenze di asse, sono state semi-strutturate. Nella seconda parte dell'anno la valutazione è stata calibrata sulla nuova modalità didattica prediligendola creazione di lavori multimediali individuali e di gruppo, di argomentazione, rielaborazione dei testi, dissertazioni e problem solving. I colloqui orali sono stati orientati al problem solving e ai collegamenti interdisciplinari di natura comparativa ed esperienziale. Per la verifica sommativa, si è tenuto conto dell'assiduità e dell'efficace partecipazione alle lezioni, della puntualità e del rispetto delle consegne.</p>
Criteri di valutazione

Puntualità nella consegna dei lavori assegnati
Partecipazione all'attività didattica
Abilità nella gestione delle risorse a disposizione
Motivazione e impegno rispetto all'attività didattica
Progressione nell'apprendimento
Raggiungimento obiettivi cognitivi trasversali
Conoscenze, competenze, abilità acquisite
Raggiungimento obiettivi minimi disciplinari

Noicattaro, 7/05/2024

Ulisse Raffaele Pando