

<b>DIPARTIMENTO</b>	Linguistico – Lingua e Civiltà Francese
<b>CLASSI</b>	Quarte
<b>INDIRIZZO</b>	Sala e Vendita

N.B. In grassetto (nella sezione “conoscenze”) sono evidenziati gli obiettivi minimi disciplinari

#### MODULO n. 4

TEMPI DI REALIZZAZIONE ore n.33

COMPETENZE	ABILITA' / CAPACITA'	CONOSCENZE	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	RACCORDI
<p><b>Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</b></p> <p><b>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti</b></p> <p><b>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</b></p> <p><b>Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e saper utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, di attualità o di lavoro distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico professionali, in base alle costanti che le caratterizzano</li> <li>▪ Essere in grado di riconoscere la frutta di stagione. Saperla presentare in lingua Francese.</li> <li>▪ Essere in grado di interagire con il cliente con competenze linguistiche</li> </ul>	<p><b><i>La cuisine en salle</i></b> <b><i>Le plateau des fromages</i></b> <b><i>La carte des desserts</i></b> <b><i>Conclure en légèreté : les fruits</i></b> <i>Le client a toujours raison</i> <i>Présenter l'addition</i> <i>Les crêpes à la française</i> <i>Les glaces à l'italienne</i> <i>Proposer les desserts et faire face aux réclamations</i> <u>Modulo di approfondimento:</u></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Imparare ad imparare</li> <li>2. Progettare</li> <li>3. Comunicare e comprendere</li> <li>4. Collaborare e partecipare</li> <li>5. Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>6. Risolvere problemi</li> <li>7. Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>8. Acquisire e interpretare l'informazione.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Asse dei linguaggi</li> </ul>

		Dans les îles italiennes	
--	--	--------------------------	--

<b>METODI / STRUMENTI</b>	Metodologie utilizzate: lezione frontale e dialogata, lezione interattiva, tutoraggio tra pari, apprendimento cooperativo, attività laboratoriale Strumenti: Libri di testo, Schede didattiche, Cd audio, DVD, Lim
<b>VERIFICA</b>	Verifiche scritte e/o orali
<b>VALUTAZIONE:</b>	Si fa riferimento a quanto riportato nelle griglie di valutazione allegate
<b>SOGLIA DI SUFFICIENZA</b>	60 per cento delle risposte corrette
<b>RECUPERO</b>	Si fa riferimento alle modalità riportate nel <i>PTOF</i>

## MODULO n. 5

**TEMPI DI REALIZZAZIONE ore n. 33**

COMPETENZE	ABILITA' / CAPACITA'	CONOSCENZE	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	RACCORDI
<p><b>Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</b></p> <p><b>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti</b></p> <p><b>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</b></p> <p><b>Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e saper utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ produrre semplici testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze</li> <li>▪ comprendere le idee principali di testi relativamente complessi, inerenti alla sfera personale, l'attualità, il lavoro</li> <li>▪ Saper descrivere il tipo di vino (rosso, bianco e rosato), la provenienza, il terreno.</li> <li>▪ Sapere le tappe della vinificazione</li> <li>▪ Saper vendere un vino</li> </ul>	<p><b>Le vin : un patrimoine culturel</b>  <b>Un vin d'exception : le Champagne</b>  <i>La carte de visite d'un restaurant</i>  <b>Le sommelier</b>  <i>L'art de servir le vin</i>  <i>Déguster et marier les vins</i>  <i>Le Salon des vigneronns Indépendants</i>  <i>Une grande manifestation vinicole : Vinitaly</i></p> <p><i>Moduli di approfondimento:</i>  <i>Au Sud-Est de la France</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Imparare ad imparare</li> <li>2. Progettare</li> <li>3. Comunicare e comprendere</li> <li>4. Collaborare e partecipare</li> <li>5. Agire in modo autonome e responsabile</li> <li>6. Risolvere problemi</li> <li>7. Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>8. Acquisire e interpretare l'informazione.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Asse dei linguaggi</li> </ul>

<b>METODI / STRUMENTI</b>	Metodologie utilizzate: lezione frontale, lezione interattiva, tutoraggio tra pari, apprendimento cooperativo, attività laboratoriale Strumenti: Libri di testo, Schede didattiche, Cd audio, DVD, Lim
<b>VERIFICA</b>	Verifiche scritte e/o orali
<b>VALUTAZIONE:</b>	Si fa riferimento a quanto riportato nelle griglie di valutazione allegate
<b>SOGLIA DI SUFFICIENZA</b>	60 per cento delle risposte corrette

<b>RECUPERO</b>	Si fa riferimento alle modalità riportate nel <i>PTOF</i>
-----------------	---

**MODULO n. 6**

**TEMPI DI REALIZZAZIONE ore n. 33**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA' / CAPACITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>RACCORDI</b>
<p><b>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e lavoro di gruppo più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</b></p> <p><b>Realizzare attività tipiche del settore gastronomico, turistico e aziendale, funzionali all'organizzazione di servizi.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'aiuto di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato</li> <li>▪ utilizzare autonomamente i dizionari per una scelta lessicale adeguata al contesto.</li> <li>▪ Essere in grado di organizzare eventi speciali</li> </ul>	<p><i><b>Un banquet de mariage</b></i>  <i><b>Les grandes prestations de la restauration</b></i>  <i><b>La salle de banquet</b></i>  <i>Buffet à volonté</i>  <i>Tendance finger Food</i>  <i>Prendre u pot en France</i>  <i>L'apéritif dinatoire en Italie</i>  <i>Organiser u banquet et un happy hour</i>  <i>Organiser une prestation</i></p> <p><i><u>Moduli di approfondimento:</u></i>  <i>Au Sud-Ouest de la France</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Imparare ad imparare</li> <li>2. Progettare</li> <li>3. Comunicare e comprendere</li> <li>4. Collaborare e partecipare</li> <li>5. Agire in modo autonome e responsabile</li> <li>6. Risolvere problemi</li> <li>7. Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>8. Acquisire e interpretare l'informazione.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Asse dei linguaggi</li> </ul>

<b>METODI / STRUMENTI</b>	Metodologie utilizzate: lezione frontale, lezione interattiva, tutoraggio tra pari, apprendimento cooperativo, attività laboratoriale Strumenti: Libri di testo, Schede didattiche, Cd audio, DVD, Lim
<b>VERIFICA</b>	Verifiche scritte e/o orali
<b>VALUTAZIONE:</b>	Si fa riferimento a quanto riportato nelle griglie di valutazione allegate
<b>SOGLIA DI SUFFICIENZA</b>	60 per cento delle risposte corrette
<b>RECUPERO</b>	Si fa riferimento alle modalità riportate nel <i>PTOF</i>

### **CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA (modulo relativo alla disciplina: Lingua e Civiltà Francese):**

TITOLO UDA INTERDISCIPLINARE	MONTE ORE ANNUALE	CONTENUTI
IL LAVORO	2 ore	CV VITAE

AZIONI PREVISTE DAL PdM	
	<ol style="list-style-type: none"><li>1. valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content Language Integrated Learning</li><li>2. sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità</li><li>3. sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali</li><li>4. sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro</li><li>5. potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio</li><li>6. prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca il 18 dicembre 2014</li><li>7. valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese</li><li>8. incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione</li><li>9. valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti</li><li>10. individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti</li><li>11. definizione di un sistema di orientamento</li></ol>

\* Si ricorda che il PdM contempla, fra le *azioni di processo*, il **“Promuovere il benessere a scuola, prevenire il disagio con i relativi abbandoni e la dispersioni degli alunni a rischio”**.

Vieste, 31 ottobre 2020

Il Dipartimento Linguistico