



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD.186/UD

Materia	LINGUA FRANCESE
Classe	5BAT
Docente	PROF.SSA ADELE COSTA
Libri di testo adottati	Objectif Tourisme – Lidia Parodi, Marina Vallacco – HUB Scuola Education Juvenilia Scuola ÉCHANGES – Cours de Langue et Civilisation Françaises – Lidia Parodi, Marina Vallacco – HUB Scuola Education – Minerva Scuola

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 20 / 20	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	76 (di cui: 4 ore Ed. Imprenditorialità 6 ore Ed. Civica)
Ore di lezione previste per il periodo finale	9

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi AG5	X		
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua francese secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali AG2	X		
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento AG8	X		
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.AG12	X		



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD.186/UD

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Comunicare		X	
Progettare		X	
Individuare collegamenti e relazioni		X	
Utilizzare le nuove tecnologie	X		

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	La mia azienda ristorativa ecosostenibile: Les Palaces Parisiens	40
2	Mon Rapport de Stage	6
3	Noi Cittadini del Mondo: Le Istituzioni Europee e le Istituzioni Francesi	14
4	Salute e benessere nella cucina globale (e il turismo di qualità) Le strutture ricettive alberghiere e ristorative: servizi e personale La Francia e il suo patrimonio artistico/culturale ed enogastronomico in un'ottica interculturale	20
5	Come la Cultura diventa strumento di denuncia sociale	5

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alle UDA n.1 e 5 e al loro completamento.

Metodologie e strategie di insegnamento

approccio induttivo: lezione partecipata
apprendimento cooperativo, gioco di ruolo
Dibattito guidato
studio di caso
soluzione di problemi



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD.186/UD

Ambienti e strumenti di lavoro

Classe, mail istituzionale
Libri di testo, siti internet ufficiali, vídeos, flipped classroom, materiale multimediale in ppt,
canva, table ronde sur un sujet

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 5,6,7	Interrogazioni, presentazioni in PPT, lavori di gruppo)
Scritte 4	Prove strutturate Produzioni scritte
Pratiche	

Milano, 27/04/2024

La docente
Prof.ssa Adele Costa