



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	5BPD
Docente	Giuseppina De Blasis
Libri di testo adottati	ET COMME DESSERT

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2022	77
Ore di lezione previste per il periodo finale	9

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)	X		
integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi		X	
valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera		X	



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



individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento		X	MOD.186/UD
redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali, anche con l'utilizzo di tecnologie digitali di cui dispone l'alunno.	X		
Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.		X	

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Imparare ad imparare			X
Progettare			X
Comunicare		X	
Collaborare e partecipare	X		
Agire in modo autonomo e responsabile		X	
Risolvere problemi		X	
Individuare collegamenti e relazioni		X	
Acquisire ed interpretare l'informazione			X
Competenze digitali	X		

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Mon expérience professionnelle : parler du stage et contact de travail	6



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



2	La France et l'UE : naissance de l'UE et ses organismes	6 MOD.186/UD
3	Présenter et promouvoir la France et les produits de qualité : <ul style="list-style-type: none"> • les labels de qualité • l'agriculture bio • le cacao: histoire et production du chocolat 	12
4	Présenter la France et sa tradition gastronomique aux cours des siècles : <ul style="list-style-type: none"> • L'Antiquité • Le Moyen Age • La Renaissance • Louis XIV • Louis XVI • La cuisine de Napoléon • Le XX siècle et la naissance du tourisme • Le Guide Michelin • La nouvelle cuisine • La cuisine moléculaire 	40
5	Salute e benessere nella cucina globale: <ul style="list-style-type: none"> • présentation individuelle, en pptx, plats internationaux Prodotto di punta della mia pasticceria: <ul style="list-style-type: none"> • Présentation d'un gâteau à choix Noi cittadini del mondo: <ul style="list-style-type: none"> • Histoire de la UE • Parler des institutions français et européennes 	10
6	L'HACCP et les méthodes de conservation	6

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al punto 2 e 6 e al loro completamento.

Metodologie e strategie di insegnamento

Approccio induttivo
Apprendimento cooperativo
Studio di caso
Soluzione di problemi
Approccio autobiografico



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



Ambienti e strumenti di lavoro

MOD.186/UD

Classe Libro di testo, materiale auto-prodotto, materiale multimediale

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 6	(Interrogazione, presentazione)
Scritte 5	(relazione, presentazione etc.)
Pratiche	Lavori individuali di approfondimento

Milano, 03/5/2024

Il docente
Giuseppina De Blasis