



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

<b>Materia</b>	<b>Lingua francese</b>
<b>Classe</b>	<b>5BPD</b>
<b>Docente</b>	<b>Giuseppina De Blasis</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>ET COMME DESSERT</b>

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

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
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](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto: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
<b>Imparare ad imparare</b>			X
<b>Progettare</b>			X
<b>Comunicare</b>		X	
<b>Collaborare e partecipare</b>	X		
<b>Agire in modo autonomo e responsabile</b>		X	
<b>Risolvere problemi</b>		X	
<b>Individuare collegamenti e relazioni</b>		X	
<b>Acquisire ed interpretare l'informazione</b>			X
<b>Competenze digitali</b>	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](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto: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"><li>• les labels de qualité</li><li>• l'agriculture bio</li><li>• le cacao: histoire et production du chocolat</li></ul>	12
4	Présenter la France et sa tradition gastronomique aux cours des siècles : <ul style="list-style-type: none"><li>• L'Antiquité</li><li>• Le Moyen Age</li><li>• La Renaissance</li><li>• Louis XIV</li><li>• Louis XVI</li><li>• La cuisine de Napoléon</li><li>• Le XX siècle et la naissance du tourisme</li><li>• Le Guide Michelin</li><li>• La nouvelle cuisine</li><li>• La cuisine moléculaire</li></ul>	40
5	Salute e benessere nella cucina globale: <ul style="list-style-type: none"><li>• présentation individuelle, en pptx, plats internationaux</li></ul> Prodotto di punta della mia pasticceria: <ul style="list-style-type: none"><li>• Présentation d'un gâteau à choix</li></ul> Noi cittadini del mondo: <ul style="list-style-type: none"><li>• Histoire de la UE</li><li>• Parler des institutions français et européennes</li></ul>	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](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto: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*