



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	5 C SV
Docente	Maria Polimeni
Libri di testo adottati	Sublime – C. Duvalier – Ed. Eli La Spiga Échanges – Cours de Langue et Civilisation Françaises - Parodi Vallacco – HUB Scuola Education – Minerva Scuola

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2024	82
Ore di lezione previste per il periodo finale	10

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Utilizzare la 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 regionale ecosostenibile	35
2	Noi cittadini del mondo + Mon Rapport de Stage	22
3	Salute e benessere nella cucina globale. La Francia e il suo patrimonio artistico/culturale ed enogastronomico in un'ottica interculturale	30
4	Come la Cultura diventa strumento di denuncia sociale	5

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a UDA 1- 3 - 4, al loro completamento e al ripasso.

Metodologie e strategie di insegnamento

Apprendimento cooperativo
Dibattito guidato
Lezione partecipata
Attività laboratoriale
Studio di caso



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

Aula scolastica

Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 3	(Interrogazioni, presentazioni in ppt, lavoro in gruppo)
Scritte 3	(Tema, relazione, presentazione, etc.)

Milano, 2 maggio 2024

Il docente
Maria Polimeni