

# **PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

## **LINGUA E CULTURA FRANCESE**

Classe 1^

OBIETTIVI	
SAPERE / CONOSCENZE	SAPER FARE / ABILITÀ
<p><b>Funzioni lessicali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I giorni della settimana</li> <li>- Le stagioni e i mesi dell'anno</li> <li>- I momenti della giornata</li> <li>- I numeri</li> <li>- I materiali scolastici</li> <li>- L'alfabeto</li> <li>- Nazioni e nazionalità</li> <li>- Gli indirizzi: elettronici, postali</li> <li>- La famiglia e il proprio stato civile</li> <li>- I lavori e le professioni</li> <li>- I passatempi</li> <li>- I colori, le forme, la consistenza</li> <li>- L'aspetto fisico e caratteriale</li> <li>- Gli spazi ricreativi e culturali</li> <li>- Le sedi amministrative ed i punti di riferimento in città</li> <li>- I servizi</li> </ul> <p><b>Funzioni comunicative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicare in classe</li> <li>- Presentarsi e presentare qualcuno</li> <li>- I saluti</li> <li>- Comunicare fornendo informazioni personali</li> <li>- Parlare dei propri gusti e preferenze</li> <li>- Invitare, accettare, confermare, rifiutare</li> <li>- Esprimere la propria opinione</li> <li>- Domandare e dire l'ora</li> <li>- Orientarsi</li> <li>- Domandare e dare informazioni</li> <li>- Situare nel tempo</li> </ul> <p><b>Grammatica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I pronomi personali soggetto</li> <li>- Gli articoli indefiniti e definiti</li> <li>- Il verbo essere e avere (ind. prés)</li> <li>- I verbi del 1° gruppo</li> <li>- Il presente indicativo dei verbi del primo gruppo</li> <li>- La formazione del femminile</li> <li>- La formazione del plurale</li> </ul>	<p><b>Comprensione e produzione orale e scritta</b></p> <p>Comprendere e produrre oralmente o in forma scritta testi su argomenti di carattere quotidiano</p>

**Dipartimento di lingua e cultura francese, programmazione disciplinare**

<p>Aggettivi e avverbi interrogativi Le forme interrogative Gli articoli contratti Gli aggettivi possessivi La forma negativa Gli avverbi di quantità Le preposizioni davanti a nomi geografici Alcuni verbi irregolari Gli aggettivi dimostrativi Gli aggettivi qualificativi I pronomi personali tonici L'imperativo Il pronome <i>on</i> I verbi del primo gruppo: particolarità Gli aggettivi numerali ordinali</p>	
---	--

Classe 2^

OBIETTIVI	
SAPERE / CONOSCENZE	SAPER FARE / ABILITÀ
<p><b>Funzioni comunicative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chiedere e dare indicazioni in città</li> <li>- Chiedere un servizio, accettare e rifiutare</li> <li>- Sollecitare e rispondere a un sollecito</li> <li>- Scusarsi e ringraziare</li> <li>- Parlare di quello che si vuole comprare, della quantità e del prezzo</li> <li>- Ordinare un pasto e specificare le proprie preferenze</li> <li>- Informarsi sui mezzi di pagamento</li> <li>- Chiedere, concedere o rifiutare un permesso</li> <li>- <b>UDA</b> : la bonne alimentation</li> <li>- Prenotare una camera</li> <li>- Domandare e dire che tempo fa</li> <li>- Raccontare la propria giornata</li> <li>- Esprimere la frequenza di un'azione</li> <li>- Situare nel tempo</li> </ul> <p><b>Grammatica</b></p> <p><b>Grammatica</b></p> <p>La forma negativa (casi particolari)</p> <p>La forma interrogativo-negativa</p> <p>La formazione del femminile (casi particolari)</p> <p>L'articolo partitivo</p> <p>La frase comparativa</p> <p>Il pronome <i>en</i></p> <p>Il pronome <i>y</i></p> <p>I pronomi COD (complemento oggetto diretto) e COI (complemento oggetto indiretto)</p> <p>I pronomi relativi semplici</p> <p>I pronomi interrogativi variabili</p> <p>Gli avverbi di tempo</p> <p>L'aggettivo indefinito <i>tout</i></p> <p>I verbi impersonali</p> <p>I verbi del primo gruppo: particolarità</p>	<p><b>Comprensione e produzione orale e scritta</b></p> <p>Comprendere e produrre oralmente o in forma testi su argomenti di carattere quotidiano</p>

**Dipartimento di lingua e cultura francese, programmazione disciplinare**

<p>Verbi del secondo gruppo Verbi del terzo gruppo che terminano in <b>-ir</b> e <b>-re</b> I gallicismi I verbi pronominali Il <i>passé composé</i>: formazione Il <i>passé composé</i>: la scelta dell'ausiliare L'imperfetto dell'indicativo L'utilizzo del <i>passé composé</i> e dell'imperfetto Il futuro semplice</p>	
--	--

**Indirizzo : Enogastronomia**

**classe 3<sup>^</sup>**

**OBIETTIVI**

SAPERE / CONOSCENZE	SAPER FARE / ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"><li>- La cuisine et le restaurant</li><li>- La brigade de cuisine</li><li>- La tenue professionnelle</li><li>- L'équipement et l'implantation de la cuisine</li><li>- Les règles d'hygiène</li><li>- La brigade de restaurant</li><li>- La tenue professionnelle de salle</li><li>- Les classements des restaurants</li><li>- Les repas en France</li><li>- La carte, le menu et leurs sections : les différentes catégories alimentaires</li><li>- La recette et ses différentes parties</li></ul> <p>UDA 1: "i prodotti del territorio" (selezione di ricette che i ragazzi realizzano in cucina e loro trattazione, creazione di schede e glossari di microlingua)</p> <p>UDA 2: "Alternanza scuola-lavoro" (strumenti comunicativi finalizzati alla narrazione dell'esperienza)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- création du CV personnel à partir de l'expérience en alternance</li></ul> <p>Grammaire:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ripasso degli argomenti svolti al biennio</li><li>- les pronoms relatifs forme composée</li><li>- les pronoms possessifs et démonstratifs</li><li>- le participe présent et le gérondif</li></ul>	<p><b>Comprensione e produzione scritta/orale</b></p> <p>Saper comprendere e produrre testi orali e scritti in microlingua</p>

**Indirizzo : Enogastronomia**

**classe 4^**

**OBIETTIVI**

SAPERE / CONOSCENZE	SAPER FARE / ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"><li>o Révision des catégories alimentaires, des ustensiles, du lexique des recettes, méthodes de cuisson, carte et menu, repas en France</li> <li>o La France et la Francophonie</li><li>o La France physique</li><li>o La France administrative et la Réforme</li><li>o Le drapeau et la devise français</li><li>o La France d'Outre-Mer : DROM et TOM</li> <li>o Territoire, caractéristiques et produits typiques des régions françaises</li> <li>o Recettes typiques</li> <li>o Composition et présentation d'un menu de synthèse typique :<ul style="list-style-type: none"><li>- Présenter un menu-une carte</li><li>- Expliquer les différentes phases d'une recette</li><li>- Mariage vins-mets</li></ul></li> <li>- Les labels de qualité ;</li><li>- L'HACCP et les méthodes de conservation ;</li><li>- Les guides gastronomiques français : Michelin, Gault et Millau ;</li><li>- La cuisine française dans les fêtes et les traditions.</li></ul> <p><b>GRAMMAIRE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ripasso e consolidamento degli argomenti svolti negli anni precedenti e funzionali allo svolgimento del programma</li><li>- la forme passive</li></ul> <p><b>PROGETTO</b> <i>DEL F B1</i></p>	<p><b>Comprensione e produzione scritta/orale</b></p> <p>Saper comprendere e produrre testi orali e scritti in microlingua</p>

**Indirizzo : Enogastronomia**

**classe 5<sup>^</sup>**

**OBIETTIVI**

SAPERE / CONOSCENZE	SAPER FARE / ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"><li>o Ripasso degli argomenti dello scorso anno ed eventuale integrazione</li><li>o Les aliments bons pour la santé, Les aliments biologiques, Les OGM</li><li>o Les régimes alimentaires :</li><li>- Le régime méditerranéen</li><li>- Les régimes alternatifs (macrobiotique, végétarien, végétalien, le crudorisme, le régime fruitarier, les régimes dissociés)<ul style="list-style-type: none"><li>o Les allergies et les intolérances, le régime alimentaire pour coeliaques,</li><li>o Le Fast Food et le Slow Food.</li><li>o Le vin et les régions viti-vinicoles françaises.</li><li>o Les métiers de la restauration, trouver un emploi: l'entretien d'embauche (lettre de motivation).</li><li>o Les institutions européennes.</li></ul></li></ul> <p>Ogni argomento trattato sarà sintetizzato in una ricetta/menu</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Histoire et civilisation : histoire de la cuisine française</li></ul> <p><b>NB:</b> verranno affrontati degli argomenti funzionali alla preparazione dell'Esame di Stato in accordo con il Consiglio di Classe</p> <p>Grammatica:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ripasso degli argomenti svolti negli anni precedenti e funzionali allo svolgimento del programma</li><li>- l'hypothèse</li><li>- Le subjonctif et son emploi</li></ul>	<p><b>Comprensione e produzione scritta/orale</b></p> <p>Saper comprendere e produrre testi orali e scritti in microlingua</p>



**Indirizzo : Prodotti dolciari artigianali e industriali**

**classe 3<sup>^</sup>**

**OBIETTIVI**

SAPERE / CONOSCENZE	SAPER FARE / ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"><li>- La cuisine et le restaurant</li><li>- La brigade de cuisine</li><li>- La tenue professionnelle</li><li>- L'équipement et l'implantation de la cuisine</li><li>- Les règles d'hygiène</li><li>- Les classements des restaurants</li><li>- Les repas en France</li><li>- La carte, le menu et leurs sections : les différentes catégories alimentaires</li><li>- La recette et ses différentes parties</li><li>- Les recettes de la boulangerie-pâtisserie</li></ul> <p>UDA 1: "i prodotti del territorio" (selezione di ricette che i ragazzi realizzano in cucina e loro trattazione, creazione di schede e glossari di microlingua)</p> <p>UDA 2: "Alternanza scuola-lavoro" (strumenti comunicativi finalizzati alla narrazione dell'esperienza)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- création du CV personnel à partir de l'expérience en alternance</li></ul> <p>Grammaire:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ripasso degli argomenti svolti al biennio</li><li>- les pronoms relatifs forme composée</li><li>- les pronoms possessifs et démonstratifs</li><li>- le participe présent et le gérondif</li></ul>	<p><b>Comprensione e produzione scritta/orale</b></p> <p>Saper comprendere e produrre testi orali e scritti in microlingua</p>

**Indirizzo : Prodotti dolciari artigianali e industriali**

**classe 4^**

**OBIETTIVI**

**SAPERE / CONOSCENZE**

**SAPER FARE / ABILITÀ**

- Révision des catégories alimentaires, des ustensiles, du lexique des recettes, méthodes de cuisson, carte et menu, repas en France

- La France et la Francophonie
  - o La France physique
  - o La France administrative et la Réforme
  - o Le drapeau et la devise français
  - o La France d'Outre-Mer : DROM et TOM

Territoire, caractéristiques et produits typiques de la boulangerie-pâtisserie des régions françaises

- Recettes typiques de la boulangerie-pâtisserie
- Composition et présentation d'une carte des desserts
  - o Présenter une carte
  - o Expliquer les différentes phases d'une recette
  - o Mariage vins-mets

- Les labels de qualité ;
- L'HACCP et les méthodes de conservation ;
- Les guides gastronomiques français : Michelin, Gault et Millau ;
- La cuisine française dans les fêtes et les traditions.

**GRAMMAIRE**

- ripasso e consolidamento degli argomenti svolti negli anni precedenti e funzionali allo svolgimento del programma
- la forme passive

**PROGETTO**

*DEL F B1*

**Comprensione e produzione scritta/orale**

Saper comprendere e produrre testi orali e scritti in microlingua

**Indirizzo : Prodotti dolciari artigianali e industriali**

**classe 5<sup>^</sup>**

**OBIETTIVI**

**SAPERE / CONOSCENZE**

- Ripasso degli argomenti dello scorso anno ed eventuale integrazione
- Les aliments bons pour la santé, Les aliments biologiques, Les OGM
- Les régimes alimentaires :
  - o Le régime méditerranéen
  - o Les régimes alternatifs (macrobiotique, végétarien, végétalien, le crudovorisme, le régime fruitarien, les régimes dissociés)
- Les allergies et les intolérances, le régime alimentaire pour cœliaques,
- Le Fast Food et le Slow Food.
- Le vin et les régions viti-vinicoles françaises.
- Les métiers de la restauration, trouver un emploi : l'entretien d'embauche (lettre de motivation).
- Les institutions européennes.

Ogni argomento trattato sarà sintetizzato in una ricetta /carte di boulangerie- pâtisserie

- Histoire et civilisation : histoire de la cuisine française

**NB:** verranno affrontati degli argomenti funzionali alla preparazione dell'Esame di Stato in accordo con il Consiglio di Classe

Grammatica:

- ripasso degli argomenti svolti negli anni precedenti e funzionali allo svolgimento del programma
- l'hypothèse
- Le subjonctif et son emploi

**SAPER FARE / ABILITÀ**

**Comprensione e produzione scritta/orale**

Saper comprendere e produrre testi orali e scritti in microlingua

**Indirizzo : accoglienza turistica**

**classe 3^**

**OBIETTIVI**

**SAPERE / CONOSCENZE**

- Définition et histoire du tourisme, le tourisme en France et Italie, les entreprises touristiques, les agences de voyage
- Les différentes formes de tourisme
- Les différents types d'hébergement
- Les différents types de tourisme et d'hébergement présents dans notre territoire
- Présenter un circuit touristique en ville ou dans la région
- La communication touristique : mail. Lettre, note, télécopie
- Savoir répondre au téléphone
- Savoir accueillir un client
- Lettre/mail de demande de documentation et de renseignements
- La réponse (mail/lettre) à la lettre de demande de documentation
- Réserver
- Répondre à une réservation

UDA 1: "Terre di Rossini e Raffaello" (itinerari turistici nel territorio marchigiano)

UDA 2: "Alternanza scuola-lavoro" (strumenti comunicativi finalizzati alla narrazione dell'esperienza)

- création du CV personnel à partir de l'expérience en alternance

Grammaire:

- ripasso degli argomenti svolti al biennio
- les pronoms relatifs forme composée
- les pronoms possessifs et démonstratifs
- le participe présent et le gérondif
- 

Progetto :  
DELF B 1

**SAPER FARE / ABILITÀ**

**Comprensione e produzione scritta/orale**

Saper comprendere e produrre testi orali e scritti in microlingua

**Indirizzo : accoglienza turistica**

**classe 4<sup>^</sup>**

**OBIETTIVI**

SAPERE / CONOSCENZE	SAPER FARE / ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"><li>- La France et la Francophonie</li><li>- La France physique</li><li>- La France administrative et la Réforme</li><li>- Le drapeau et la devise français</li><li>- La France d'Outre-Mer : DROM et TOM</li><li>- Territoire, caractéristiques</li><li>- Paris et ses monuments</li><li>- Sites touristiques de quelques régions françaises</li></ul> <p>Création d'un itinéraire touristique</p> <ul style="list-style-type: none"><li>o Présenter une région</li><li>o Expliquer les différents types de tourisme et d'hébergement offerts</li><li>o Itinéraire</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>- La communication touristique</li><li>o Lettre/mail de demande de modification ou annulation</li><li>o La réponse (mail/lettre) à la lettre de demande de modification annulation</li></ul> <p>Grammaire:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ripasso e consolidamento degli argomenti svolti negli anni precedenti e funzionali allo svolgimento del programma</li><li>- la forme passive</li></ul>	<p><b>Comprensione e produzione scritta/orale</b></p> <p>Saper comprendere e produrre testi orali e scritti in microlingua</p>

**Indirizzo : accoglienza turistica**

**classe 5<sup>^</sup>**

OBIETTIVI	
SAPERE / CONOSCENZE	SAPER FARE / ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"><li>- Ripasso degli argomenti svolti</li><li>- Les métiers du tourisme, trouver un emploi : l'entretien d'embauche (lettre de motivation).</li><li>- Les transports</li><li>- Les institutions européennes.</li><li>- L'Union européenne et les pays francophones de l'Union</li><li>- Histoire de la France</li> <li>- La communication touristique :</li><li>- Lettre/mail de réclamation</li><li>- La réponse (mail/lettre) à la lettre de réclamation</li><li>- la facturation</li> <li>Grammaire :</li><li>- ripasso degli argomenti svolti negli anni precedenti e funzionali allo svolgimento del programma</li><li>- l'hypothèse</li><li>- Le subjonctif et son emploi</li><li>-</li></ul>	<p><b>Comprensione e produzione scritta/orale</b></p> <p>Saper comprendere e produrre testi orali e scritti in microlingua</p>

**NB:** verranno affrontati degli argomenti funzionali alla preparazione dell'Esame di Stato in accordo con il Consiglio di Classe

**Indirizzo : sala e vendita  
classe 3^**

**OBIETTIVI**

SAPERE / CONOSCENZE	SAPER FARE / ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le restaurant et la restauration</li> <li>- La brigade de cuisine</li> <li>- La tenue professionnelle</li> <li>- Le plan du restaurant et l'équipement de la salle</li> <li>- Les règles d'hygiène</li> <li>- La brigade de restaurant</li> <li>- Les classements des restaurants</li> <li>- Les repas en France</li> <li>- La carte, la carte des vins, le menu et leurs sections : les différentes catégories alimentaires</li> <li>- Accueillir les clients</li> <li>- La mise en place et les outils pour le service</li> <li>- La réservation téléphonique</li> <li>- Satisfaire les vœux du client</li> <li>- Typologies de service</li> <li>- Régimes des intolérances alimentaires</li> </ul> <p>UDA 1: "i prodotti del territorio" (selezione di prodotti, piatti e vini tipici e loro trattazione, creazione di schede e glossari di microlingua)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la recette et ses différentes parties (présenter une recette du terroir à un client)</li> </ul> <p>UDA 2: "Alternanza scuola-lavoro" (strumenti comunicativi finalizzati alla narrazione dell'esperienza)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les offres d'emploi</li> <li>- les qualités et les attitudes requises pour travailler en salle</li> <li>- création du CV personnel à partir de l'expérience en alternance</li> </ul> <p>Grammaire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ripasso degli argomenti svolti al biennio</li> <li>- ripasso degli argomenti svolti al biennio</li> <li>- les pronoms relatifs forme composée</li> <li>- les pronoms possessifs et démonstratifs</li> <li>- le participe présent et le gérondif</li> </ul>	<p><b>Comprensione e produzione scritta/orale</b></p> <p>Saper comprendere e produrre testi orali e scritti in microlingua</p> <p>comprensione e creazione di dialoghi in sala</p>

**Indirizzo : sala e vendita**  
**Classe 4<sup>^</sup>**

<b>OBIETTIVI</b>	
SAPERE / CONOSCENZE	SAPER FARE / ABILITÀ
<p>Révision de la communication en salle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La France et la Francophonie               <ul style="list-style-type: none"> <li>o La France physique</li> <li>o La France administrative et la Réforme</li> <li>o Le drapeau et la devise français</li> <li>o La France d'Outre-Mer : DROM et TOM</li> </ul> </li> <li>- Territoire, caractéristiques et produits typiques des régions françaises               <ul style="list-style-type: none"> <li>o Recettes typiques</li> <li>o Cocktails phare</li> <li>o</li> </ul>               (Révision rapide des catégories alimentaires, des ustensiles, du lexique des recettes, Carte et menu, Les repas en France, Les types de service)             </li> <li>- Composition d'un menu de synthèse typiquement francophone :               <ul style="list-style-type: none"> <li>o Présenter un produit</li> <li>o Présenter un menu-une carte</li> <li>o Mariage vins-mets</li> </ul> </li> <li>- Les apéritifs italiens et français               <ul style="list-style-type: none"> <li>o Ustensiles et verres pour le service</li> </ul> </li> <li>- Les vins (service, outils, décantage, dégustation, régions viticoles, appellation, champagne, mariage vins-mets) et les verres pour le service</li> <li>- Les labels de qualité ;</li> <li>- L'HACCP et les méthodes de conservation ;</li> <li>- Les guides gastronomiques français : Michelin, Gault et Millau ;</li> <li>- La cuisine française dans les fêtes et les traditions.</li> </ul> <p><b>GRAMMAIRE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ripasso e consolidamento degli argomenti svolti negli anni precedenti e funzionali allo svolgimento del programma</li> <li>- la forme passive</li> </ul> <p><b>PROGETTO</b>  <b>DELF B1</b></p>	<p><b>Comprensione e produzione scritta/orale</b></p> <p>Saper comprendere e produrre testi orali e scritti in microlingua</p> <p>comprensione e creazione di dialoghi in sala</p>



Indirizzo : sala e vendita

Classe 5^

OBIETTIVI	
SAPERE / CONOSCENZE	SAPER FARE / ABILITÀ
<p>REVISION</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Le bar et le service</li><li>- Les boissons chaudes et froides</li><li>- Les vins, les liqueurs et les eaux-de-vie</li><li>- Les bières</li><li>- Les fromages</li></ul> <p>- « La sécurité et l'alimentation » : l'HACCP, les sept principes de l'HACCP, les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments ;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Les règles d'hygiène.</li><li>- les aliments bons pour la santé, les aliments biologiques, les OGM ;</li><li>- le régime méditerranéen, les allergies et les intolérances alimentaires, le régime alimentaire pour cœliaques ;</li><li>- les troubles du comportement alimentaire ;</li><li>- l'alimentation de l'adolescent, les régimes alternatifs (macrobiotique, végétalien, végétarien, le crudorisme, le régime fruitarien, les régimes dissociés) ;</li></ul> <p>- « Postuler à un emploi » :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Comment devenir barman, serveur et sommelier, directeur de restauration</li><li>- La lettre de motivation</li><li>- Les offres d'emploi</li><li>- L'entretien d'embauche</li><li>- Les institutions européennes.</li></ul> <p>- Histoire et civilisation : histoire de la cuisine française</p> <p><b>NB:</b> verranno affrontati degli argomenti funzionali alla preparazione dell'Esame di Stato in accordo con il Consiglio di Classe</p> <p>Grammatica:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ripasso degli argomenti svolti negli anni precedenti e funzionali allo svolgimento del programma</li><li>- l'hypothèse</li><li>- Le subjonctif et son emploi</li></ul>	<p><b>Comprensione e produzione scritta/orale</b></p> <p>Saper comprendere e produrre testi orali e scritti in microlingua</p>