|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA**  **Disciplina: Lingua e civiltà francese** **Anno scolastico 2016/2017**  **Docente:Maria Guida**  **Classe: III C Sala e Vendita IPSEOA**  **N° ALLIEVI 22**   1. **SITUAZIONE DI PARTENZA**  |  |  |  | | --- | --- | --- | | Livello della classe | Comportamento | Osservazioni | | [ ] Medio-alto  [ ] Medio  [ X] Medio-basso  [ ] Basso | [ X] Vivace  [ ] Tranquillo  [ ] Passivo  [ ] Problematico |  |  |  | | --- | | **2.OBIETTIVI TRASVERSALI** (comportamentali e cognitivi) | | **Comportamentali**: rispetto delle regole, partecipazione alle attività didattiche,  socializzazione, organizzazione, autocontrollo.  **Cognitivi**:   * Comprendere informazioni su argomenti relativi alla vita di tutti i giorni e riconoscere la terminologia tecnica relativa all’indirizzo professionale * Comprendere testi semplici su argomenti di riferimento al campo di interesse ed all’ambito professionale * Produrre semplici descrizioni relative alla vita quotidiana e brevi sintesi su argomenti di natura tecnica * Scrivere testi brevi e chiari su argomenti di varia natura | |

**Primo trimestre**

|  |  |
| --- | --- |
| **Modulo 1 Le restaurant** | |
| **Contenuti** | Unité 1- Le personnel  La brigade de restaurant  La tenue vestimentaire et les qualités du personnel  Le matériel de table  L’équipement du restaurant  Unité 2- le menu et les services  Le menu  Les différents types de menu  La carte et sa composition  Les différentes formes de service    Unité 3- La vente  Vendre c’est communiquer  La prise de contact  La présentation des produits  La conclusion de la vente  La gestion des plaintes  Grammaire  Les gallicismes  L’indicatif  Le conditionnel  Le l’impératif |
| **Conoscenze**  Al termine del modulo gli allievi dovranno conoscere | la lingua francese settoriale relativa alla ristorazione  le strutture grammaticali proposte |
| **Competenze**  Al termine del modulo gli allievi dovranno comprendere | la terminologia settoriale attraverso letture di carattere specifico  Brevi dialoghi su vari argomenti in situazioni quotidiane e relative ad azioni passate. |
| **Capacità**  Al termine del modulo gli allievi dovranno saper: | Esprimersi in modo semplice ma corretto su argomenti tecnici concernenti la ristorazione  dare delle spiegazioni sul menu  prendere un’ordinazione,dare dei consigli e proporre un’alternativa  gestire le lamentele dei clienti |
| **Obiettivi minimi**  **Comuni alle classi parallele** | Acquisire una gamma minima di termini del settore specifico e di locuzioni usate nella vita quotidiana. |

**Pentamestre**

|  |  |
| --- | --- |
| **Modulo 2 Les vins** | |
| **Contenuti** | .  Unité 4- Les vins  Les vins français  Comment lire l’étiquette  Les caractéristiques du vin  Le service des vins  Le champagne  la carte des vins  Unité 5-Les boissons  Le barman et le matériel du bar  Les boissons chaudes  Les boissons fermentées  Les cocktails et les apéritifs  Unité 6-Une alimentation correcte  Comment manger équilibré  Les groupes alimentaires  La pyramide alimentaire  Les cuissons diététiques  Eviter les excès au restaurant  Unité 7 –A chacun son régime  Le régime crétois  Le végétarisme et le végétalisme  Le régime macrobiotique  Les régimes religieux  Grammaire  Le participe passé  Le subjonctif |
| **Conoscenze**  Al termine del modulo gli allievi dovranno conoscere | La lingua francese settoriale relativa alla conoscenza dei vini e delle bevande in generale  Come mangiare in modo equilibrato  I vari regimi alimentari  il lessico e le strutture studiate |
| **Competenze**  Al termine del modulo gli allievi dovranno comprendere | semplici brani scritti ed orali di carattere generale o specifico nella lingua francese settoriale riguardante i vini, un’alimentazione corretta e le diete usando le strutture grammaticali studiate . |
| **Capacità**  Al termine del modulo gli allievi dovranno saper | Dare spiegazioni sui vini  Prendere l’ordinazione  Servire i vini e le bevande in generale  Presentare il conto e salutare il cliente |
| **Obiettivi minimi**  **Comuni alle classi parallele** | Saper leggere e comprendere semplici dialoghi o letture. .  Saper produrre semplici frasi su attività svolte |

# COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI

Il vino

**PROVE DI VERIFICA**

Le verifiche saranno di tipo soggettivo (Test motivazionali, Verifiche frontali formali e informali, brevi e frequenti ,Dialoghi aperti) e oggettivo (Test d’ingresso, Attività di completamento, Scelta multipla, Role-plays). Verranno effettuate esercitazioni quotidiane e periodiche in classe con correzione guidata e autonoma.(Le verifiche scritte dopo ogni unità didattica, quella sommativa alla fine di quadrimestre)

# SUSSIDI DIDATTICI E SUPPORTI TECNOLOGICI UTILIZZATI:

Test d’ingresso, Test motivazionali, Libro di testo, CD audio e video, fotocopie, riviste,computer.

# VALUTAZIONE

I criteri generali adottati ai fini di una valutazione obiettiva saranno,oltre ai risultati delle prove formative e sommative:

livello di partenza,

l’impegno profuso,

i programmi in itinere,

la partecipazione al dialogo educativo

le oggettive conoscenze e capacità acquisite.