

	ISTITUTODIISTRUZIONE SUPERIORE "G.MARCONI" VITTORIA	data	Pagina 1 di 2
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO

INDIRIZZO SCOLASTICO

2025/26

☒ ALBERGHIERO

☐ MANUTENZIONE

☐ INDUSTRIE E ARTIGIANATO

MATERIA FRANCESE			
CLASSE TERZA	SEZIONE A CUCINA	DOCENTE	Filippo Foresti
LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE La classe è composta da pochi allievi, disponibile al dialogo educativo. La maggior parte degli studenti segue le lezioni della lingua francese con interesse e partecipazione, non manca qualche elemento di disturbo. Da una prima valutazione, il livello di preparazione della classe va da sufficiente a discreto, alcuni allievi presentano delle difficoltà nella comprensione orale della lingua e nell'esposizione dei contenuti			

CONTENUTI PRIMO PERIODO

MODULO 1

L'ACQUISIZIONE DELLA RESTAURANT

- LA BRIGADE DE CUISINE ET LA TENUE PROFESSIONNELLE
- LA BRIGADE DE PATISSERIE
- LES DIFFÉRENTS TYPES DE RESTAURATION
- LES LOCAUX ET L'ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE
- LES OUTILS DE LA CUISINE
- GRAMMAIRE: Ripasso degli argomenti svolti nel biennio

MODULE 2

EN CUISINE ET À LA PATISSERIE

- Les locaux et l'équipement de la cuisine
- Chaque outil a sa place
- À chaque chef son outil
- Les locaux et l'équipement de la pâtisserie
- Le petit matériel de la pâtisserie
- Les sauces
- GRAMMAIRE: LE PLURIEL ET LE FÉMININ

CONTENUTI SECONDO PERIODO

MODULE 3 À TABLE

- Les hors-d'œuvre entre tradition et innovation
- Des légumes pour tous les jours
- RECETTES DE LÉGUMES
- La longue histoire du potage...
- GRAMMAIRE: LA COMPARAISON

MODULO 4 OMNIVORO O VEGETARIANO?

- VIANDE O PESSON?.
- RECETTES
- LE PESSON: LA PREPARAZIONE E LA CUISSON DU PESSON

	ISTITUTODIISTRUZIONE SUPERIORE "G.MARCONI" VITTORIA	data	Pagina 2 di 2
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

- LES FRUITS DEMER
- GRAMMAIRE: SUPERLATIF

OBBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA / ESAME DI STATO

Essere in grado, trovandosi nelle cucine di un ristorante francese di muoversi e saper utilizzare le attrezzature della cucina e gli utensili, conoscere il lessico relativo agli antipasti, della carne, del pesce, conoscere le principali specialità gastronomiche della propria regione.

CRITERI DI VALUTAZIONE

(INDICATORI DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI)

☐ RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE
☐ IMPEGNO ☐ PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO
☐ PROGESSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE

Y _____

Y _____

STRUMENTI DELLE MISURAZIONI

☐ SONDAGGIO DAL POSTO ☐ ESERCITAZIONI IN CLASSE / O A CASA
☐ PROVE STRUTTURATE
☐ TEMI ☐ QUESTIONARI
☐ INTERROGAZIONI
☐ RELAZIONI

X ☐ _____

Y _____

STRUMENTI E / O RISORSE MATERIALI

FOTOCOPIE, LIM, LABORATORIO LINGUISTICO, LIBRO

DI TESTO ADOTTATO:

PASSIO CHEF ET

PATISSIER

DI MARINA ZANOTTI MARIE BLANCHE PAOUR

IL DOCENTE
Filippo Foresti