

k	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	Data 31/10/25	
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO 2025/26

INDIRIZZO SCOLASTICO

☒ ALBERGHIERO

☐ MANUTENZIONE

☐ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA FRANCESE	
CLASSE 4	DOCENTE DIGRANDE LUISA
SEZIONE A CUCINA	
LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE:	

☐ Unité de révision Révision lexicale et linguistique. Révision des structures grammaticales	
COMPETENZE/ABILITÀ	CONOSCENZE CULTURALI
• Appliquer les règles du débouchage, classer les vins, décrire les outils du sommelier. • Présenter les apéritifs, décrire la préparation des tartelettes, conseiller les boissons. • Décrire les outils du barman, conseiller une boisson au bar • Proposer au client des solutions, des alternatives • Présenter des excuses, donner des raisons, remercier • Donner des conseils, des explications sur un plat, un menu	• Le menu, la composition d'un menu, les différents types de menu, la carte • Les cafés littéraires CONOSCENZE LINGUISTICHE • Renforcement des structures linguistiques de les deux premières années, selon le objectifs communicatifs et culturels établi. • Lexique spécialisé
CONTENUTI PRIMO PERIODO	
MODULE 3 À TABLE • Les hors-d'œuvre entre tradition et innovation • Des légumes pour tous les goûts! • La longue histoire du potage • Comme entrée... des pâtes bien sûr! • D'autres préparations à base de céréales • Choisissons un mode de cuisson • Vivre à l'italienne: l'apericena • Dans le Sud de l'Italie • Grammaire: gallicismi - Gli aggettivi e i pronomi dimostrativi	
MODULE 4 OMNIVORE OU VÉGÉTARIEN? • Un aliment précieux: le poisson • La pêche du jour • Conserver, préparer et cuire le poisson • Un aliment central: la viande • Préparer la viande • Du goût: épices et herbes aromatiques • Les sauces	

- Le fromage: une affaire de gourmet: Les fromages AOC français , Les fromages DOP italiens
- Dans les îles italiennes: La Sicile - La Sardaigne
- Grammaire : L’articolo partitivo - Gli avverbi di quantità

CONTENUTI SECONDO PERIODO

MODULE 5

LA CERISE SUR LE GÂTEAU

- Visite au laboratoire de la chocolaterie
- Des ingrédients indispensables: les produits amylacés
- Un peu de sucre
- L’œuf et ses dérivés
- Du lait aux produits laitiers
- une préparation ancienne: le chocolat
- Mille fruits pour autant d’usages
- Deux alliés du maître pâtissier: la levure et les spiritueux
- Assaisonnement
- Chocolat et inclusion
- Les pâtisseries françaises
- Le forno à l’italienne
- Grammaire: pronomi personali complemento
- Il passato prossimo

MODULE 6

DU SALÉ ET DU SUCRÉ

- Une pâte pour tous les goûts
- La crème de la crème
- D’autres préparations à se lécher les babines: meringues, mousses et ganaches
- Les pâtes de base pour des produits sucrés et salés
- La glacerie
- Les gâteaux italiens
- Itinéraires gastronomiques: Au Sud-Ouest de la France , L’Occitanie - L’Aquitaine
- Grammaire: Il comparativo - Il superlativo - L’imperfetto

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL’AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA / ESAME DI STATO

COMUNICARE ORALMENTE, PER ISCRITTO E IN MODO SINTETICO ED ESSENZIALE IN SITUAZIONI DI VITA QUOTIDIANA E PROFESSIONALE, UTILIZZANDO COME GUIDA GLI ESERCIZI RIPORTATI SUL LIBRO DI TESTO ALLA FINE DI OGNI BRANO. DARE E RICEVERE SEMPLICI INFORMAZIONI INERENTI LE PRINCIPALI ATTREZZATURE E I CORREDI IN USO NEL RISTORANTE, IDENTIFICARE E DESCRIVERE FORMAGGI E DESSERTS, DESCRIVERE UN VINO, GLI INGREDIENTI E LA PREPARAZIONE DI UNA RICETTA. IL RAPPORTO INTERPERSONALE CON LA BRIGATA DEL RISTORANTE.

CRITERI DI VALUTAZIONE

(INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI)

- γ RISULTATI DELL’APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE
- γ IMPEGNO
- γ PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO
- γ PROGRESSO NELL’APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE

STRUMENTI DELLE MISURAZIONI

- γ SONDAGGI DAL POSTO
- γ ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA
- γ PROVE STRUTTURATE
- γ TEMI
- γ QUESTIONARI
- γ INTERROGAZIONI
- γ RELAZIONI

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI

LIBRO DI TESTO ADOTTATI, ALTRI TESTI, DISPENSE E SCHEMI, DETTATURA DI APPUNTI, VIDEOPROIETTORE, COMPUTER, LABORATORIO.

Libro di testo: Passion Chef et Pâtissier , MARINA ZANOTTI- MARIE BLANCHE PAOUR. ED. SAN MARCO

IL Docente

Vittoria, 30/10/2025

Prof.ssa Luisa Digrande