

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	data 22-10-2025	Pagina 1 di 2
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

INDIRIZZO SCOLASTICO

☒ ALBERGHIERO ☐ MANUTENZIONE ☐ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA FRANCESE		
CLASSE 4^	SEZIONE D - CUCINA	DOCENTE FIRRINCIELI ELEONORA
LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE La classe presenta un grado di conoscenza della lingua francese sufficiente e si dimostra capace di poter seguire l'iter formativo previsto per l'anno scolastico in corso. Gli atteggiamenti e i comportamenti in classe risultano essere molto vivaci ma sempre rispettosi. Mostra un buon interesse e buona partecipazione alle attività proposte; l'atteggiamento nei confronti della disciplina è di interesse e curiosità.		

CONTENUTI PRIMO PERIODO
UNITÉ DE RÉVISION: ▪ Révision lexicale et linguistique. ▪ Révision des structures grammaticales ➤ MODULE 3 À TABLE La souveraineté alimentaire : de la nourriture de qualité pour tout le monde - On se prend un verre ? - Vivre à l'italienne : l'apericena. Itinéraires gastronomiques : Dans le Sud de l'Italie Etape grammair pour chaque unité ➤ MODULE 4 OMNIVORE OU VÉGÉTARIEN ? Viande ou poisson ? - 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 Lumières : la liberté, la démocratie et la tolérance - Les fromages AOC français - Les fromages DOP italiens Itinéraires gastronomiques : Dans les îles italiennes Etape grammair pour chaque unité ➤ 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'usage - deux alliés du maître pâtissier : la levure et les spiritueux - chocolat et inclusion - les pâtisseries françaises - le <i>for</i>no à l'italienne. Itinéraires gastronomiques : Au Sud-Est de la France Etape grammair pour chaque unité.

CONTENUTI SECONDO PERIODO
➤ 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 ganache - les pâtes de base pour des produits sucrés et salés - la glacerie - un mouvement littéraire européenne : les romantismes - les mouvements Slow Sugar et les pâtisseries allégées - les gâteaux italiens allégés. Itinéraires gastronomiques : Au Sud-Ouest de la France Etape grammair pour chaque unité. ➤ MODULE 7 DU BLAN OU DU ROUGE ? Visite au domaine - le vin, une richesse culturelle - un art sensoriel : la dégustation – à chaque vin son identité ! Catégories officielles et carte des vins - les objectifs de 2030 - global goals 2030 - le premier producteur de vin au monde... la France ! - Des vins exportés dans le monde entier : les zones viticoles italiennes. Itinéraires gastronomiques : Dans le Nord-Est de la France

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “G. MARCONI” VITTORIA	data 22-10-2025	Pagina 2 di 2
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

Etape grammairre pour chaque unité.

COMPETENZE/ABILITÀ	CONOSCENZE CULTURALI
• Composer les différents types d'apéritifs et organiser un buffet • Connaitre les aliments : viande et poisson • Comprendre une recette ; repérer les différentes parties, les phases de préparation, les techniques de base d'une recette • Comprendre et donner des consignes, des conseils • Donner des explications sur un plat • Savoir présenter un vin	• Les différents types d'apéritifs • Les techniques de cuisson • Les produits de la pêche et leur préparation • Les spécialités gastronomiques françaises • Les amylacés • Les préparations de la pâtisserie • La production du vin • Les phases de la dégustation • La classification des vins français CONOSCENZE LINGUISTICHE • Lessico di microlingua di settore.

OBBIETTIVI 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 portate, i compiti richiesti e il rapporto interpersonale con la brigata di cucina.

Compilare ricette riguardanti il pesce, la carne e la pasticceria e i loro metodi di cottura.

CRITERI DI VALUTAZIONE (INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI)	STRUMENTI DELLE MISURAZIONI
× RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE × IMPEGNO × PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO × PROGRESSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE	× SONDAGGI DAL POSTO × ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA × PROVE STRUTTURATE × QUESTIONARI × INTERROGAZIONI × RELAZIONI

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI

LIBRO DI TESTO, ALTRI TESTI, DISPENSE E SCHEMI, DETTATURA DI APPUNTI, VIDEOPROIETTORE, DVD, COMPUTER, LABORATORIO, DIZIONARIO BILINGUE.

L'UTILIZZO DELLA PIATTAFORMA GSUITE, CLASSROOM, SARÀ LIMITATO SOLO ALLO SCAMBIO DI MATERIALE DIDATTICO DIGITALE FORNITO O INDICATO DALL'INSEGNANTE, VISIONE DI VIDEOLEZIONI O ALTRO MATERIALE VIDEO PREDISPOSTO DALL'INSEGNANTE, PRODUZIONE DI ELABORATI DI TIPO MULTIMEDIALE

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: PASSION CHEF ET PATISSIER – M. ZANOTTI, M-B. PAOUR – EDITRICE SAN MARCO

*IL DOCENTE
ELEONORA FIRRICIELI*