

k	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	Data 30/10/25	
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO 2025/26

INDIRIZZO SCOLASTICO

☒ ALBERGHIERO

☐ MANUTENZIONE

☐ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA FRANCESE	
CLASSE 5	DOCENTE DIGRANDE LUISA
SEZIONE B SALA	
LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE: La classe si presenta in generale partecipe e collaborativa; sebbene un gruppo presenti lacune pregresse e limiti nel metodo di studio, appare formata da elementi volenterosi e partecipi al dialogo educativo. Dal punto di vista disciplinare la classe è formata da elementi rispettosi verso l'insegnante e l'ambiente scolastico.	

☐ 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 • Prendre la commande, présenter l'addition • Présenter, décrire un restaurant et son personnel • Donner et exécuter des consignes concernant la mise en place • Ecrire un curriculum vitae et une lettre de motivation	• Le menu, la composition d'un menu, les différents types de menu, la carte • Les régions viticoles • Les cafés littéraires • Les différentes formes de service CONOSCENZE LINGUISTICHE • Renforcement des structures linguistiques de les deux premières années, selon le objectifs communicatifs et culturels établi. • Lexique spécialisé
MODULE 1 Un bon verre de vin • Petite histoire du vin • Les régions viticoles françaises • La classification des vins • Les phases de la vinification • Vins et mets • Les caractéristiques des vins • Les phases de la dégustation	
CONTENUTI PRIMO PERIODO	

- Le champagne
- Riflessione grammaticale prevista per ogni unità e scelta di ricette.

MODULE 2

- Le bar et les boissons
- Les types de bars
- Le matériel du barman
- Les boissons chaudes
- Les boissons froides
- Les bières
- Le cidre
- Les eaux-de-vie
- Les liqueurs
- Les apéritifs traditionnels français
- Les cocktails

CONTENUTI SECONDO PERIODO

MODULE 3

- Le CV
- La lettre de motivation
- Les offres d'emploi
- L'entretien d'embauche

MODULE 4

- Les groupes alimentaires
- Les aliments biologiques
- Les OGM
- Le régime méditerranéen
- Allergies et intolérances
- Les régimes alimentaires pour cœliaques
- L'alimentation du sportif
- Les troubles du comportement alimentaire
- Les régimes alternatifs

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

1. Comunicare oralmente, per iscritto e in modo sintetico ed essenziale in situazioni di vita quotidiana e professionale.
2. Dare e ricevere semplici informazioni inerenti le comande, i compiti richiesti e il rapporto interpersonale con la brigata di sala.
3. Compilare un menù e/o una ricetta di cocktails, prendere ordinazioni.
4. Conoscere gli ingredienti base delle ricette studiate e saperle presentare in modo sintetico al cliente;
5. Identificare una etichetta di vino e conoscere gli elementi basilari che la compongono;
6. Conoscere le principali caratteristiche del sommelier, riconoscere gli strumenti e sapere come stappare una bottiglia

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 : “ Sublime” (C. Duvallier Edizione Eli)

IL Docente

Vittoria, 30/10/2025

Prof.ssa Luisa Digrande