



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO

I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO

Tel. 0116635203 - 0116963017

COD. MECC.: TOIS04200N

C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it

pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)

[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**PIANO di LAVORO del DIPARTIMENTO di**

**Francese (Insegnamento di Area di Indirizzo)**

Classe ☐ Prima ☒ Seconda ☐ Quinta

Classe ☐ Terza ☐ Quarta

- |   |  |
|---|--|
| x | <b>Enogastronomia:</b> esperto della gastronomia del gusto e del benessere             |
|   | <b>Servizi di sala e Vendita:</b> esperto di Mixology e Sommellerie                    |
|   | <b>Accoglienza turistica:</b> esperto del settore turistico – ricettivo del territorio |

## COMPETENZE CORRELATE

*trasversali rispetto a quelle dell'Area di indirizzo*

### 1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

#### **Competenza europea n. 2: Competenza multilinguistica**

**Descrizione:** Tale competenza definisce la capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. In linea di massima essa condivide le abilità principali con la competenza alfabetica: si basa sulla capacità di comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, comprensione scritta, espressione orale, espressione scritta) in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali a seconda dei desideri o delle esigenze individuali. Le competenze linguistiche comprendono una dimensione storica e competenze multiculturali. Tale competenza si basa sulla capacità di mediare tra diverse lingue e mezzi di comunicazione, come indicato nel Quadro Comune Europeo di Riferimento.

Secondo le circostanze, essa può comprendere il mantenimento e l'ulteriore sviluppo delle competenze relative alla lingua madre, nonché l'acquisizione della lingua ufficiale o delle lingue ufficiali di un paese.

*Conoscenze, abilità e atteggiamenti essenziali legati a tale competenza.*

Questa competenza richiede la conoscenza del vocabolario e della grammatica funzionale di lingue diverse e la consapevolezza dei principali tipi di interazione verbale e dei registri linguistici.

Le abilità essenziali per questa competenza consistono nella capacità di comprendere messaggi orali, di iniziare, sostenere, concludere conversazioni e di leggere, comprendere e redigere testi, a livelli diversi di padronanza in diverse lingue a seconda delle esigenze individuali. Le persone dovrebbero saper usare gli strumenti in modo opportuno e imparare le lingue in modo formale, non formale e informale tutta la vita.

Un atteggiamento positivo comporta l'apprezzamento della diversità culturale nonché l'interesse e la curiosità per lingue diverse e per la comunicazione interculturale. Essa presuppone anche rispetto per il profilo linguistico individuale di ogni persona, compresi sia il rispetto per la lingua materna di chi appartiene a minoranze e/o proviene da un contesto migratorio che la valorizzazione della lingua ufficiale o delle lingue ufficiali di un paese come quadro comune di interazione.

#### **Competenza europea n. 5: Competenza personale, sociale e di capacità di imparare ad imparare**

**Descrizione:** consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.

## 2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE

**Competenza n 5: “Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro”.**

**Descrizione:** Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi scritti e orali, per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi, per interagire in situazioni semplici, di routine e anche più generali, partecipare a conversazioni.

Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti, per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze, per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni

### ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

*(per esempio: Uda, compiti di realtà, progetti, indagini, uscite didattiche, laboratori...)*

#### Uda “ Cosa c'è nel piatto ”

##### 1. Visite didattiche come da delibera dei Consigli di classe

### CONOSCENZE:

**Manuale in uso: AA VV Pas à pas, ed Zanichelli.**

#### UNITÉ 0- 1 C'est parti !Contact

**Grammaire :** Les pronoms personnels sujet

Les auxiliaires être et avoir

La formation du féminin

Les adjectifs possessifs

Les verbes du premier groupe

La phrase interrogative totale

**Communication :** Entrer en contact: saluer et prendre congé

Les nombres de 0 à 100

Se présenter

Demander et dire la date (les jours, les mois, les saisons)

**Lexique :** Les pays et les nationalités

La famille

Les animaux domestiques

#### Unité 2 Qu'est-ce qu'ils font ?

**Grammaire :** Qui est-ce?/ Qu'est-ce que c'est?

C'est/ Il est

La phrase négative

Les verbes aller et venir

**Lexique :** Les objets

Les professions

**Communication :** Les formules de politesse

Demander et dire des informations personnelles (nom, prénom, âge, date de naissance....)

#### Unité 3 Portraits •

**Grammaire :** La formation du pluriel

La formation du féminin (cas particuliers)

Il y a  
Les pronoms toniques  
Les articles contractés  
Les verbes du deuxième groupe  
Les verbes faire et lire

**Lexique** : L'aspect physique  
Le caractère et les états d'âme  
La famille

**Communication** : Décrire l'aspect physique et le caractère  
Demander et dire l'heure

#### **Unité 4 Temps libre**

**Grammaire** : Les verbes pronominaux  
Les pronoms COD  
Le pronom On  
Les adjectifs interrogatifs  
Les prépositions avec les noms géographiques  
Les verbes du troisième groupe  
Les verbes prendre et sortir

**Lexique** : Les activités quotidiennes: parler de sa routine  
Les moments de la journée  
Les loisirs, les goûts et les préférences  
La fréquence

**Communication** : parler de ses goûts et de ses préférences  
Parler de la routine

#### **Unité 5 Vendre et Acheter**

**Grammaire** : L'impératif  
Les articles partitifs  
Très/ beaucoup/ beaucoup de  
Le pronom en  
Il faut  
La phrase négative (cas particuliers)  
Les verbes devoir, vouloir, savoir, pouvoir  
Le passé composé

**Lexique** : les commerces: les achats  
Les aliments et les emballages  
Les quantités

**Communication** : Expliquer une recette de cuisine  
Demander et dire le prix  
Faire des achats

**ABILITÀ MINIME E SAPERI MINIMI richiesti nell'arco dell'a.s.** necessari per l'ammissione alla classe successiva:

- Conoscenza delle strutture linguistiche e morfosintattiche di base;
- conoscenza degli aspetti comunicativi, socio-linguistici della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori per poter interagire su argomenti familiari inerenti la sfera personale, sociale, lo studio ed il lavoro utilizzando anche strategie compensative;
- conoscenza delle strategie per la comprensione del senso generale di testi e messaggi semplici scritti, orali e multimediali riferiti ad esperienze personali e qualche semplice nozione di micro-lingua dell'ambito del settore enogastronomico;
- conoscenza degli aspetti socio-culturali della lingua francese e dei paesi in cui essa è parlata;

- produzione di brevi testi orali e scritti (anche in formato digitale) semplici e coerenti per esprimere opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi di carattere personale di attualità e di lavoro;
- conoscenza e utilizzo del lessico e delle espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e interagire con il cliente;
- capacità di cogliere, in una conversazione o in una discussione, i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza;

## **Argomenti essenziali**

### **Argomenti essenziali**

- Saper utilizzare il sistema verbale di base (*présent de l'indicatif*, *impératif*);
- saper utilizzare il sistema degli aggettivi e (*démonstratifs*, *possessifs*, *interrogativi*),
- saper utilizzare le forme interrogative e negative
- saper utilizzare i pronomi personali soggetto, tonici e COD
- saper utilizzare le preposizioni di luogo e di tempo
- saper comprendere, riassumere ed esporre oralmente dei semplici dialoghi concernenti la vita quotidiana ed il settore professionale di riferimento;
- Acquisizione del lessico di base sulla sicurezza alimentare, degli ambienti di lavoro e sull'utilizzo di utensili ed elettrodomestici

## **METODOLOGIA**

Gli studenti saranno informati del piano di lavoro, delle finalità dell'insegnamento e del suo significato all'inizio e durante tutto l'anno scolastico; saranno altresì resi noti i criteri di valutazione.

La metodologia si avvarrà delle seguenti modalità/tecniche di interventi:

Brainstorming, lezione dialogata, Cooperative Learning, simulazione di situazioni professionali, peer to peer, flipped classroom

## **MATERIALI**

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

Lim, video in lingua, siti professionali dedicati, riviste professionali on line, libro di testo , fotocopie

## **VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

La tipologia delle verifiche comprenderà:

Esposizioni orali su contenuti quotidiani, simulazione di situazioni di vita reale, realizzazione di un menu.

1. Test grammaticali e sintattici
2. Produzioni scritte relative all'ambito del quotidiano e della cucina e dell'enogastronomia.

Il numero complessivo delle verifiche sarà di almeno 2 orali e 2 scritte nel primo trimestre e almeno 3 verifiche orali e almeno 3 verifiche scritte nel pentamestre.

La valutazione intermedia e finale dell'a.s. terrà conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e

compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche ed esplorazioni individuali e di gruppo, del raggiungimento di competenze di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo.

La referente di Dipartimento

