



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE  
"Gae Aulenti"

**IIS**  
GAE AULENTI  
BIELLA

## **Allegato A1**

Anno scolastico 2019/2020

Classe V sez. OC Enogastronomia settore Cucina

Disciplina Seconda lingua straniera: FRANCESE

Docente Vergano Daniela

### **1. Programma svolto**

#### **Corse**

Position et division administrative. Climat, paysages des côtes et de l'intérieur, les ports.

Économie: industries, cultures, élevage, pêche.

Gastronomie : les produits typiques , les ingrédients, les plats, la pâtisserie, les boissons.

#### **PACA**

Position et division administrative. Climat, paysages des côtes et de l'intérieur.

Économie : industries, pêche, élevage et cultures.

Gastronomie : ingrédients, produits typiques, plantes, condiments.

Plats : tapenade, anchoïade, soupe au pistou, salade niçoise, ratatouille, tian, daube, la morue en raito, la pissaladière, la rouille, l'aïoli, la brouffade, les petits farcis, les boissons.

**L'huile d'olive** Apport nutritionnel, qualités.

**Le poisson** Apport nutritionnel .

#### **Rhône-Alpes (Auvergne- Rhône-Alpes )**

Position et division administrative. Paysage, tourisme.

Économie: industries, cultures, élevage.



Gastronomie : la cuisine des « mères lyonnaises », les produits typiques Les « bouchons », Paul Bocuse et Emmanuel Renaut

### **La conservation**

Appertisation. Déshydratation et lyophilisation. Pressurisation. Sous-vide. Surgélation.  
Pasteurisation. Méthodes de conservation anciennes. Dates de péremption des aliments.

**HACCP** Définition et mise en place. Les 7 principes de l'HACCP. Quelques exemples.

**Alimentation et santé** Conseils nutritionnels d'après la révision 2003 de INRAN et dernière révision

## **2. Metodi e mezzi del percorso formativo della disciplina**

- Comprensione di un testo scritto

Ricerca di informazioni all'interno di testi scritti per sviluppare e confermare l'acquisizione di strategie per la comprensione globale e selettiva di testi scritti su argomenti inerenti la sfera professionale.

- Verifica della comprensione e produzione orale

Domande e rielaborazione orale del testo finalizzata all'uso del lessico precedentemente acquisito e all'acquisizione dei nuovi termini. Il testo è talvolta affiancato da immagini, ricerca siti o brevi video per favorire la comprensione e la conoscenza dell'argomento trattato

Contributo personale degli alunni allo sviluppo dell'argomento se già trattato in altre discipline

- Verifica della pertinenza lessicale e della sintassi nella produzione scritta

Redazione di un testo guidato semplice e coerente riferito ai testi trattati.

Il testo è talvolta affiancato da immagini, ricerca siti o brevi video per favorire la comprensione e la conoscenza dell'argomento trattato

- Verifiche scritte e orali relative agli argomenti trattati



### **3. Spazi e tempi**

Il quadro orario prevede 3 ore di seconda lingua straniera alla settimana. In linea di massima la metà del monte orario è utilizzata per le attività di acquisizione dei contenuti e le produzioni scritte e orali guidate che precedono le verifiche. Le ore restanti sono state dedicate alle verifiche orali e scritte nonché alla partecipazione della classe a convegni, viaggi e visite di istruzione, attività laboratoriali.

Le lezioni in presenza si sono svolte soprattutto in classe, un'aula non dotata di LIM.

Durante il periodo di Didattica a Distanza sono state assegnate attività di produzione scritta relative ad argomenti che erano già stati introdotti in classe (comprensione testo scritto, rielaborazione e interazione orale). Nel secondo periodo gli argomenti sono anche stati oggetto di attività orali (videolezioni) e di verifiche orali.

### **4. Criteri e strumenti di valutazione**

Le verifiche orali finali e tutte le verifiche scritte e orali del I Trimestre riproducono il percorso formativo indicato. Il livello delle competenze raggiunte è individuato dalla griglia di valutazione del dipartimento, All. A2

Sono valutate la produzione scritta relativa agli argomenti trattati. La comprensione scritta propone testi relativi agli ambiti professionali e agli argomenti trattati. La produzione e la comprensione orale sono valutate durante la verifica orale che prevede esposizione delle conoscenze e l'interazione con il docente/locutore.

### **5. Obiettivi raggiunti dalla classe rispetto al livello di conoscenza della disciplina, rispetto al livello di capacità organizzativa, espositiva, tecnico-professionale .....**

Cinque alunni dimostrano discrete conoscenze, espongono in modo esaustivo gli argomenti proposti anche se il livello di autonomia e la capacità espositiva necessitano, talvolta, dell'intervento guidato del docente.



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE  
"Gae Aulenti"

**IIS**  
GAE AULENTI  
B I E L L A

Sette alunni rivelano conoscenze non sempre esaurienti e necessitano l'intervento del docente per focalizzare l'argomento trattato. Le loro potenzialità non sono supportate da studio costante o si limitano allo studio mnemonico. L'esposizione non è sempre fluida e corretta.

Sei alunni non sempre raggiungono le competenze minime. La mancanza di studio costante e le deboli potenzialità si esprimono in una conoscenza talvolta frammentaria degli argomenti e scarsa capacità espositiva anche se supportati dall'intervento del docente

Tutti gli alunni hanno dimostrato, anche se in misura diversa, un approccio corretto e piuttosto puntuale nell'impegno profuso durante la Didattica a Distanza. Corretti e disponibili non hanno mai addotto scuse e giustificazioni per sottrarsi alle attività proposte. L'aspetto positivo è stato proprio la loro coerenza rispetto alle competenze e alle attitudini dimostrate in classe. Nel complesso quasi tutti hanno lavorato in autonomia e solo in alcuni casi ho rilevato una maggiore discontinuità rispetto all'atteggiamento da loro assunto nel precedente anno scolastico e durante il primo periodo in presenza.

Biella 15 maggio 2020

Il docente

Daniela Vergano