



Allegato A1

Anno scolastico 2019/2020

Classe V sez. SC Enogastronomia settore Sala e Vendita

Disciplina: Francese

Docente: Angela Anna d'Alessandro

1. Programma svolto

Paca

Position et division administrative, climat, paysage .

Économie: industries, cultures, élevage, pêche

Gastronomie: les produits typiques, les plats et les ingrédients.

Plats: tapenade, achoïade, soupe au pistou, la pissaladière, aioli, ratatouille, les boissons.

Corse

Position et division administrative, climat, paysage .

Économie: industries, cultures, élevage, pêche

Gastronomie: les produits typiques, les plats et les ingrédients.

Les produits du terroir: l'huile d'olive et ses qualities.

Rhône-Alpes

Position et division administrative, paysage et tourisme.

Économie: industries, cultures, élevage

Gastronomie: les produits typiques, la cuisine des "mères lyonnaises",

Les boissons: le Beaujolais

Champagne-Ardenne

Position et division administrative, climat, paysage.

Gastronomie: les produits typiques, les plats et les ingrédients, les biscuits rose de Reims

Le champagne .



Bourgogne

Position, paysage, tourisme,

Gastronomie: les produits typiques, les plats et ses ingrédients

Les vins.

Comprensione di testi su

La cuisson et la conservation des aliments, l'hygiène alimentaire, méthodes de conservation modernes (réfrigération, congélation, surgélation, pasteurisation, stérilisation, lyophilisation, conservation sous vide) les OGM et les produits bio.

HACCP (cenni) Définition, les 7 principes de l'HACCP

2. Metodi e mezzi del percorso formativo della disciplina

Lezioni frontali, lavori e ricerche di gruppo e individuali, utilizzo della LIM e condivisione materiali multimediali, ricerca di contenuti su internet.

Sono stati utilizzati i seguenti mezzi: libro di testo, LIM, fotocopie.

3. Spazi e tempi

Spazi: aula scolastica nella sede Succursale di Cavaglià. Laboratorio informatico.

Tempi: Trimestre: dossier 3, dossier 4 (42 ore); Pentamestre: dossier 4 (21 ore fino al 19 febbraio)

4. Criteri e strumenti di valutazione

Lo studio della disciplina è stato accompagnato da periodiche verifiche scritte e orali di testi relativi ad argomenti specifici del contesto professionale riferiti al proprio settore di indirizzo finalizzate a verificare la produzione in lingua, all'accertamento del grado di conoscenza degli argomenti presi in esame. Nella valutazione si è tenuto conto del grado di apprendimento degli studenti, delle loro capacità nonché dell'impegno e della partecipazione alle diverse attività didattiche durante l'anno scolastico. Vedi griglie allegate

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

L'obiettivo didattico primario è stato quello di sviluppare una certa competenza comunicativa per permettere agli alunni di leggere e comprendere analiticamente i testi proposti ed acquisire strumenti linguistici autonomi e capacità di rielaborazione. Si mostrano sufficienti abilità nella



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
B I E L L A

comprensione scritta e orale e nella produzione scritta anche se con qualche lacuna linguistica, lessicale e grammaticale. La classe, complessivamente, si è impegnata con sufficiente regolarità nel lavoro scolastico. Lo studio, solo per alcuni studenti non è stato continuo, ma finalizzato e concentrato nei periodi delle verifiche. Un gruppo ha manifestato buon interesse per la materia e serietà nell'affrontare gli impegni scolastici. In generale la classe ha mostrato un discreto interesse per le attività proposte, impegno e partecipazione soddisfacenti. Dal punto di vista disciplinare gli alunni hanno assunto comportamenti adeguati.

Biella, 26 maggio 2020

Il docente
Angela Anna d'Alessandro