

SITUAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

La classe è costituita da ...allievi provenienti dalle classi 2Ae 2E la classe ha evidenziato in questo primo periodo una buona partecipazione al dialogo educativo, anche se dai primi test si evidenziano molte difficoltà soprattutto nell'ambito grammaticale sintattico.

La classe sarà inclusa in un programma di scambio con il Lycée "Paul Valéry" di Mentone, saranno presentate a tal fine attività atte a potenziare la comprensione orale e la produzione orale ed attività di gruppo finalizzate alla presentazione in lingua della cucina piemontese e torinese e al confronto con quella della Cote d'Azur.

OBIETTIVI TRASVERSALI

- ◆ Acquisizione di capacità di tipo operativo (metodo di studio e di lavoro, capacità di prendere appunti e di schematizzare).
- . ◆ Sviluppo di capacità intellettuali e logiche.
- . ◆ Acquisizione di capacità di autovalutazione.
- ◆ Acquisizione di capacità di lavorare in gruppo.
- . ◆ Sviluppare una mentalità critica: formarli all'acquisizione di una mentalità europea fornendo loro un'educazione interculturale atta a stabilire una base comune per la formazione del nuovo cittadino europeo.

OBIETTIVI DIDATTICI

- Perfezionamento delle competenze linguistiche orali e scritte acquisite nel biennio.
- Rafforzamento della microlingua specifica del settore alberghiero (ristorazione);
- - Comprensione orale e scritta di testi riguardanti l'indirizzo specifico.
- Produzione scritta di ricette, dialoghi , menus.
- Produzione orale: dialoghi, jeux de role, esposizione di ricette e di altri argomenti relativi alla sfera di specializzazione.
- Conoscere i ruoli del personale di cucina.
- Conoscere le abitudini alimentari italiane e francesi.
- Presentare un menu .
- Conoscere il lessico di base.
- Saper spiegare una ricetta
- Presentare i prodotti stagionali.
- Saper presentare alcune specialità francesi ed italiane

- **CRITERI DI VALUTAZIONE E DI VERIFICA**

Il controllo dei risultati raggiunti sarà effettuato con interrogazioni orali e con compiti scritti su singole abilità e obiettivi fissati o su contenuti specifici, alla fine di ogni unità didattica.

Le verifiche saranno sia sommative che formative, tali da essere di stimolo e di aiuto ad una crescita e maturazione effettiva dell'allievo.

La valutazione terrà conto dei contenuti, della forma espressiva, della correttezza grammaticale e della adeguatezza lessicale.

Per quanto riguarda le prove scritte, sarà attribuita la sufficienza all'allievo che ha dimostrato di aver superato i 2/3 delle difficoltà presenti nella prova. Gli altri voti saranno attribuiti secondo una griglia che raggrupperà le difficoltà superate o non superate dall'allievo, la valutazione si collocherà quindi al di sopra o al di sotto della sufficienza, su una scala dall'1 al 10.

Per le prove orali la sufficienza (6) sarà assegnata a chi sarà in grado di fornire i contenuti richiesti anche se con qualche errore, purché l'interlocutore capisca il messaggio.

Una valutazione di discreto (7) sarà attribuita quando la conoscenza dei contenuti è adeguata, l'espressione è corretta, abbastanza ricca e strutturata. Buona (8) sarà considerata una prova che evidenzia una sostenuta conoscenza degli argomenti, un'espressione sciolta, corretta e lessicalmente ricca. Sarà attribuita una valutazione ottima (9,10) ad una prova in cui l'allievo dia testimonianza di una conoscenza dettagliata degli argomenti, di un'esposizione corretta, ricca e sostenuta anche da apporti personali. Una valutazione insufficiente (5) corrisponde invece ad una conoscenza imprecisa degli argomenti, ad un'espressione non ben strutturata in cui siano presenti numerosi errori grammaticali. L'insufficienza grave (4 - 3) sarà attribuita a chi palesa di non conoscere i contenuti richiesti, con enunciati non pertinenti.

Per la valutazione finale si terrà conto dei progressi rispetto alla situazione di partenza, del grado di partecipazione alle attività della classe e all'impegno profuso a casa.

PROGRAMMA

Texte en adoption " Le Français en cuisine" Arcangela De Carlo ed. Hoepli.

Testo di grammatica di supporto : Parodi-Vallacco " Le savoir faire de la Grammaire" ed. Cideb

1° MODULO

PERIODO: OTTOBRE- GENNAIO

Grammaire:

Révision de: le pluriel des noms et des adjectifs, le féminin, les adjectifs possessifs et démonstratifs, la forme négative et interrogative, l'impératif, le passé composé et l'imparfait

Étude de: les pronoms possessifs et démonstratifs, les pronoms personnels compléments.

Cuisine

Module 1:

La brigade de cuisine

La tenue professionnelle

L'équipement de la cuisine: ustensiles de cuisson, ustensiles accessoires.

Les méthodes de cuisson

Menu ou Carte?

La région PACA et ses spécialités

Présenter la région du point de vue physique, culturel, touristique et gastronomique..

Le Piémont et la vallée d'Aoste du point de vue touristique et gastronomique.

Compresenza : lingua francese/lingua Inglese : Presentazione dei piatti preparati in laboratorio nelle due lingue.

2° MODULO

PERIODO: FEBBRAIO-GIUGNO

Module 2

Cuisine

Les hors d'œuvres: les légumes, les potages, la pizza

Module 3

Plat principal: la viande, les herbes aromatiques, les sauces, le poisson.

Module 4

Le dessert: desserts et pâtisseries, gâteaux, les fruits, les entremets.

Torino, 25/10 /09

L'insegnante.

Prof. Zanotti Marina