

### ***SITUAZIONE GENERALE DELLA CLASSE***

La classe è costituita da .... allievi provenienti da diverse classi seconde e da alcuni ripetenti della classe terza. La classe ha evidenziato in questo primo periodo una certa difficoltà di attenzione verso le proposte didattiche, il lavoro a casa non è sempre adeguato. Da una prima verifica scritta improntata su contenuti di carattere grammaticale e sintattico, emerge invece un livello di preparazione nel complesso gravemente insufficiente tuttavia sono presenti alcuni allievi con un livello conoscitivo buono. La competenza orale risulta invece migliore.

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 sala.
- Conoscere le abitudini alimentari italiane e francesi.
- Presentare un menu .
- Conoscere il lessico di base.
- Saper spiegare una ricetta
- Presentare i vini
- 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 au restaurant, Arcangela De Carlo  
ed. Hoepli

### **1° MODULO**

PERIODO: OTTOBRE- GENNAIO

#### **Grammaire:**

Révision de: le pluriel, le féminin, Le passé composé, l'impératif, Les adjectifs et les pronoms possessifs, l'article partitif, l'imparfait, l'impératif.

Etude de: les pronoms complément COD.COI, les pronoms démonstratifs.

## Salle Module 1

Le restaurant: la brigade de salle, le classement des restaurants, la tenue professionnelle, le plan du restaurant, menu ou carte

La Provence et ses spécialités

Le Piémont et ses vins.

La Vallée d'Aoste.

### **Module 2**

L'accueil du client: les salutations pour accueillir, la mise en place, l'équipement de la salle.

Codocenza con laboratorio di sala : la microlingua professionale del ristorante.

## **2° MODULO**

PERIODO: FEBBRAIO-GIUGNO

### **Salle Module 2**

L'accueil du client: la réservation téléphonique.

### **Module 3**

Le service: composition et types de menu, la carte des vins et des boissons, les différents types de service.

### **Module 4**

Le vin: le service des vins, les outils du sommelier, quels vins servir, la dégustation, les régions viticoles françaises et italiennes.

### **Module 5**

Le bar et le barman: les outils du barman, la classification des boissons, les cocktails.

Torino, 25/10/2009

ante

L'insegn

Zanotti Marina

Prof.