

SITUAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

La classe è costituita da 25 allievi provenienti in maggioranza dalla classe 3 A Cucina, altri allievi sono stati inseriti quest'anno e provengono da altri istituti. Devo premettere che conosco già gli allievi dall'anno scorso. La classe ha evidenziato nel complesso, in questo primo periodo, una buona partecipazione al dialogo didattico, tuttavia alcuni allievi presentano un livello conoscitivo carente.

La classe è inserita nel progetto Scambi Culturali e sarà impegnata in uno scambio con l'Ecole Technique de l'Hotellerie de Spa (Belgique) con mobilità nei mesi di aprile e maggio 2010.

Alcuni allievi della classe seguono un corso di preparazione del DFPTH (Diplome du Français Professionnel du Tourisme e de Hotellerie)

OBIETTIVI TRASVERSALI

- ◆ Acquisizione di capacità di tipo operativo (metodo di studio e di lavoro, capacità di prendere appunti e di schematizzare).
- ◆ 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.
- Rafforzamento della microlingua specifica del settore alberghiero (ristorazione);
- Sviluppo di un'autonomia operativa in L2, l'allievo dovrà essere in grado di agire in L2 in una situazione professionale del turismo e ristorazione.
- - Comprensione orale e scritta di testi riguardanti l'indirizzo specifico.
- Produzione scritta di lettere, itinerari turistici, , menus.
- Produzione orale: presentazione delle regioni italiane e francesi dal punto di vista turistico, culturale ed enogastronomico dialoghi, jeux de role, esposizione di testi enogastronomici e di altri argomenti relativi alla sfera di specializzazione.

- **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: «Hotellerie-restauration.com »
ed. Clé International.

1° MODULO

PERIODO: OTTOBRE- DICEMBRE

Unité 1 « Bienvenue à l'hotel de la Paix »

Savoir faire: se présenter, présenter quelqu'un, présenter son métier, présenter les principales caractéristiques de l'hôtel. Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Grammaire: indicatif présent, les articles définis et indéfinis.

Unité 2 « Réservation »

Savoir faire: réserver une chambre par téléphone, réserver une table au restaurant, réserver par internet, remplir une fiche de réservation, informer sur les horaires, prendre en note la réservation d'une table, écrire une lettre de réservation, confirmer et détailler les prestations, réserver par lettre, refuser une réservation, s'excuser de ne pas satisfaire le client, justifier.

Grammaire : l'interrogation, l'expression du temps: dates, heures, les adjectifs possessifs, les formes linguistiques de la lettre commerciale, la forme négative, le passé composé.

Unité 3 « Accueil »

Savoir faire : accueillir le client, le prendre en charge, prendre congé, accueillir un groupe, distribuer les chambres et les bagages, installer les clients dans les chambres, décrire l'équipement de la chambre, comprendre et écrire des messages d'accueil, connaître les produits d'accueil, accueillir au restaurant, prendre en charge le client, installer le client à table, présenter la carte, accueillir au standard, bien accueillir au téléphone, prendre en note un message,

Grammaire. : les nombres ordinaux et cardinaux, le futur simple, le futur proche, la localisation, l'accord de l'adjectif, les adjectifs démonstratifs, les articles contractés,

2° MODULO Gennaio- Giugno.

Unité 4 « Services »

Savoir faire : présenter les équipements de l'hôtel, faire une lettre circulaire d'un hôtel, d'un restaurant, prendre une commande à l'étage, informer sur les curiosités locales, connaître les attractions touristiques de sa ville, de

sa région, indiquer le chemin., assurer le service à l'étage, répondre aux demandes des clients à l'étage, décrire un plat, prendre une commande au restaurant, aider le client à choisir un plat, donner des conseils, s'enquérir des goûts des clients.

Grammaire: les pronoms relatifs simples, les articles partitifs, l'impératif présent, les pronoms personnels indirectes.

Unité 5 » Réclamations »

Savoir faire. Comprendre les besoins d'un client pendant le repas, comprendre les messages électroniques de réclamations, comprendre les réclamations des clients, s'excuser et envisager une réparation. Comprendre le travail du personnel de l'étage, rédiger une lettre de réclamation.

Grammaire: le pronom personnels en, l'imparfait, la quantité, les expressions du temps, la forme passive, les connecteurs logiques.

Unité 6 » Départ ».

Savoir faire: préparer le départ d'un client, présenter la note, s'assurer de la prise en compte de toutes les prestations, présenter la note au client et répondre à ses questions.

Grammaire : expressions de l'obligation et de l'interdiction, les pronoms personnels directs, l'expression de la comparaison..

Torino, 17/10/09

L'insegnante

Prof. Zanotti Marina