

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

La classe è costituita da 12.....allievi provenienti dalla classe 4 A Cucina ad eccezione di 3 ripetenti e di un allieva proveniente da un altro istituto. Devo premettere che conosco già gli allievi dall'anno scorso. La classe ha evidenziato nel complesso, in questo primo periodo, una scarsa partecipazione. Tuttavia, alcuni allievi dimostrano invece una buona motivazione all'acquisizione dei nuovi contenuti. Da una verifica iniziale su contenuti esclusivamente grammaticali, risulta che il livello di preparazione sintattico grammaticale è soddisfacente per 8 allievi; il resto della classe presenta invece delle carenze nella conoscenza grammaticale e sintattica della lingua.

### ***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 .
- 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.
- - Comprensione orale e scritta di testi riguardanti l'indirizzo specifico.
- Produzione scritta di ricette, dialoghi , menus.
- Produzione orale: presentazione del regioni italiane e francesi dal punto di vista turistico economico 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: « Le Français à la carte » Amatuzzi- De Carlo  
Hoepli ed.

### **1° MODULO**

PERIODO: OTTOBRE- DICEMBRE

#### **Grammaire:**

Révision des adjectifs et pronoms possessifs Les pronoms démonstratifs.L'article partitif . Le futur, le conditionnel,les pronoms complément.

#### **Tourisme**

Savoir présenter une région française: la Normandie.

Savoir présenter des régions: italiennes: la Ligurie, la Vallée d'Aoste et le Piémont.

Savoir présenter sa ville du point de vue: touristique, de l'hébergement, culturel, des activités sportives. Etc.

Savoir présenter des itinéraires touristiques et enogastronomiques dans sa propre région.

Une région italienne au choix: savoir la présenter du point de vue historique, économique, touristique et gastronomique.

### **Restauration**

Savoir présenter un restaurant et un hôtel: lettre circulaire.

**Unité 6** **L'alimentation et la santé** : le régime, la pyramide alimentaire, les vitamines, les corps gras, cuisiner léger, cuisine et religion, les épices et les plantes médicinales en cuisine.

Savoir présenter un menu au client, savoir rédiger des menus spécifiques.

## **2° MODULO**

PERIODO: GENNAIO - GIUGNO

**Tourisme** La Bretagne du point de vue culturel, économique et de la cuisine.  
Paris et Ile de France.

### **Restauration**

**Unité 5 « Alimentation et nouvelles techniques »**: la conservation des aliments, les méthodes de conservation des aliments, les additifs, savoir lire une étiquette, les produits Bio, les OGM,

**Unité 10 « Au de-là de la cuisine »**: les allergies alimentaires, les microbes, les infections alimentaires l'hygiène dans la restauration.

**Comment préparer un C.V.**

Torino, 25/10/2009

L'insegnante

Prof.

ZanottiMarina