



Istituto Professionale di Stato per i Servizi
commerciali, socio-sanitari, per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
"Graziella Fumagalli"

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOV0 (LC)
Tel. 039 9205385 – Fax 039 9206085 – C.F. 94024420138

E-mail lcrc02000l@istruzione.it - PEC lcrc02000l@pec.istruzione.it

CLASSE QUARTA PASTICCERIA

I **nuclei fondamentali sono indicati in neretto** all'interno delle singole unità di apprendimento.

I *contenuti afferenti al curriculum verticale di EDUCAZIONE CIVICA sono evidenziati in italico* ed integrati nelle UDA.

UNITA' D'APPRENDIMENTO 0		
Denominazione	LES DIALOGUES	
Competenze professionali	- Identificare e riconoscere le strutture linguistiche fondamentali per esprimersi in lingua straniera - Acquisire e utilizzare il lessico e le funzioni comunicative per interagire in diversi ambiti e contesti, professionali e non - Produrre un manufatto orale in contesto reale mettendo in atto le strutture linguistiche ed il lessico acquisito.	
Conoscenze		Abilità
- Case ed appartamenti: annunci immobiliari - Organizzare una festa : inviti telefonici e scritti, menu, orario e abbigliamento - Dal medico: sintomi, diagnosi e cura Ripasso grammaticale : il presente indicativo ed il passé composé dei verbi regolari ed irregolari, forma negativa e forma interrogativa, aggettivi e pronomi possessivi.		- Riconoscere e comprendere un annuncio immobiliare francese - Saper rispondere ad un annuncio immobiliare - Saper descrivere un appartamento e il suo arredamento - Saper scrivere un invito , interagire telefonicamente per invitare ad un evento - Essere capace di predisporre un menu per una festa - Saper descrivere il proprio stato di salute ad un medico - Essere capaci di comprendere una diagnosi e di procurarsi la cura prescritta - Conoscere e saper utilizzare le strutture linguistiche francesi
Fase di applicazione/tempi (monte ore)	Mese di Settembre - Ottobre	

Metodologia	Classe rovesciata, Compiti di realtà (Learning by doing, Project learning)
Strumenti	Documenti autentici audio e video, LIM, appunti, materiale autoprodotta.
Valutazione	Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto e le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione. Per i compiti di realtà saranno condivise specifiche griglie relative al progetto realizzato. Compiti di realtà, interazione in classe, valutazione tra pari, auto-valutazione. Prove di comprensione e produzione scritta ed orale.

UNITA' D'APPRENDIMENTO 1		
Denominazione	RESTAURANTS ET CHEFS	
Competenze professionali	- Interagire in conversazioni su ambiti settoriali - Leggere e comprendere le idee principali di brevi testi, sia scritti che orali relativamente complessi, riguardanti argomenti del settore d'indirizzo e saperli esporre con chiarezza e pertinenza - Acquisire e utilizzare il lessico settoriale relativo al percorso di studio e le espressioni di base per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. - Produrre brevi testi orali e scritti, coerenti, con correttezza grammaticale e proprietà lessicale - Conoscere la struttura del menu francese e saperlo presentare	
Conoscenze	Abilità	
- In cucina : ruoli ed abbigliamento - Presentare un menu francese - Entrée , Plat Principal, Dessert - I differenti esercizi commerciali : bistrots, cafés, pâtisseries, restaurants, sandwicheries, croissanteries et boulangeries - La classificazione dei ristoranti - <i>Uso sociale dei beni confiscati : esiste anche in Francia ?</i>	- Identificare e saper interagire con le differenti figure all'interno di una brigata di cucina o di pasticceria - Il menu francese : struttura e peculiarità - Essere capace di comporre e proporre un menu francese - Riconoscere le caratteristiche e il funzionamento delle diverse tipologie di esercizio commerciale legate alla ristorazione in Francia - Identificare le caratteristiche dei sistemi di classificazione dei ristoranti francesi - <i>Adottare comportamenti critici, responsabili e corretti.</i>	

Fase di applicazione/tempi (monte ore)	Mese di Novembre – Dicembre
Metodologia	Classe rovesciata, Compiti di realtà (Learning by doing, Project learning)
Strumenti	Documenti autentici audio e video, LIM, libro di testo, appunti, materiale autoprodotta.
Valutazione	Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto e le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione. Per i compiti di realtà saranno condivise specifiche griglie relative al progetto realizzato. Compiti di realtà, interazione in classe, valutazione tra pari, auto-valutazione. Prove di comprensione e produzione scritta ed orale.

UNITA' D'APPRENDIMENTO 2	
Denominazione	EN CUISINE ET À LA PÂTISSERIE
Competenze mirate e professionali	- Utilizzare il lessico specifico dei contesti di lavoro, in particolare in relazione alla comunicazione in cucina. - Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. - Produrre sia oralmente che per iscritto, testi brevi semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente - Saper identificare le peculiarità francesi nella gestione di una cucina o di un laboratorio di pasticceria
Conoscenze	Abilità
- La cucina: locali, strumenti di lavoro - La pasticceria: locali e strumenti di lavoro - Le norme europee di sicurezza alimentare - I dolci tipici natalizi francesi - La pasticceria moderna in Francia : Christophe Michalak, Pierre Hermé, Cedric Grolet, Cyril Lignac Ripasso grammaticale : preposizioni di luogo, preposizioni articolate, imperativo	- Saper identificare le funzioni dei vari spazi all'interno di una cucina - Conoscere il ruolo e la funzione dei differenti strumenti utilizzati in una cucina - Saper identificare le funzioni dei vari spazi all'interno di un laboratorio di pasticceria - Conoscere il ruolo e la funzione dei differenti strumenti utilizzati in un laboratorio di pasticceria - Conoscere e mettere in atto le norme europee di sicurezza alimentare - Conoscere e saper descrivere alcuni dolci tipici della tradizione natalizia francese - Conoscere i grandi nomi della pasticceria francese e le loro specialità - Conoscere e saper utilizzare le strutture linguistiche francesi
Fase di applicazione/tempi (monte ore)	Mese di Gennaio - Febbraio

Metodologia	Lezione partecipata, Classe rovesciata, Compiti di realtà (Learning by doing, Project learning)
Strumenti	Documenti autentici, LIM, libro di testo, appunti, materiale autoprodotta.
Valutazione	Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto e le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione. Per i compiti di realtà saranno condivise specifiche griglie relative al progetto realizzato. Compiti di realtà, interazione in classe, valutazione tra pari, auto-valutazione. Prove di comprensione e produzione scritta ed orale.

UNITA' D'APPRENDIMENTO 3	
Denominazione	LA CERISE SUR LE GÂTEAU
Competenze professionali	- Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali - Produrre brevi testi orali e scritti, semplici e coerenti - Leggere e comprendere globalmente brevi testi riguardanti argomenti di settore e di indirizzo - Saper interagire all'interno di un laboratorio di pasticceria in Francia
Conoscenze	Abilità
- Gli ingredienti dei prodotti dolciari - Farine, latte, uova, zuccheri, lieviti - Les Chocolats - Pierre Marcolini, Alain Ducasse e le loro specialità - Preparazioni francesi al cioccolato : la mousse au chocolat, le moelleux, le fondant au chocolat, le mi-cuit - Tour de France della pasticceria Strutture linguistiche : comparativo, superlativo e imperfetto	- Riconoscere e saper descrivere i vari ingredienti dei prodotti dolciari - Il cioccolato in Francia: identificare e saper descrivere le varietà di cioccolato - Saper descrivere le specialità francesi a base di cioccolato - Identificare e saper descrivere i dolci tipici francesi - Conoscere e saper utilizzare le strutture linguistiche francesi
Fase di applicazione/tempi (monte ore)	Marzo – Aprile
Metodologia	Classe rovesciata, Compiti di realtà (Learning by doing, Project learning)

Strumenti	Documenti autentici, LIM, libro di testo, appunti, materiale autoprodotta. Siti web di ricerca ed offerta di lavoro.
Valutazione	Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto e le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione. Per i compiti di realtà saranno condivise specifiche griglie relative al progetto realizzato. Compiti di realtà, interazione in classe, valutazione tra pari, auto-valutazione. Prove di comprensione e produzione scritta ed orale.

UNITA' D'APPRENDIMENTO 4	
Denominazione	DU SALÉ ET DU SUCRÉ
Competenze professionali	- Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali - Produrre brevi testi orali e scritti, semplici e coerenti - Leggere e comprendere globalmente brevi testi riguardanti argomenti di settore e di indirizzo - Riconoscere e saper descrivere le preparazioni di base della pasticceria francese
Conoscenze	Abilità
- Creme, meringhe , mousses et ganaches - Le paste di base per i prodotti dolciari - La gelateria in Francia - Le mouvement slow sugar et les pâtisseries allégées	- Identificare e saper descrivere le salse e le creme dolci francesi - Riconoscere e saper parlare delle paste di base per i prodotti dolciari - Saper descrivere i gelati
Fase di applicazione/tempi (monte ore)	Maggio - Giugno
Metodologia	Classe rovesciata, Compiti di realtà (Learning by doing, Project learning)
Strumenti	Documenti autentici, LIM, libro di testo, appunti, materiale autoprodotta. Siti web di ricerca ed offerta di lavoro.
Valutazione	Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto e le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione. Per i compiti di realtà saranno condivise specifiche griglie relative al progetto realizzato. Compiti di realtà, interazione in classe, valutazione tra pari, auto-valutazione. Prove di comprensione e produzione scritta ed orale.