

CLASSE QUINTA ENOGASTRONOMICO – CUCINA

ETAPE RÉVISION:" EN CUISINE"

Conoscenze:

La brigade de cuisine/de restaurant -La tenue professionnelle de cuisine -Le matériel, les ustensiles, l'équipement-

ABILITA' :

-Presentare la brigata di cucina.

-Identificare le varie parti che compongono la divisa di cucina. -Riconoscere le attrezzature e gli utensili della cucina.

Ripasso delle principali strutture sintattico-grammaticali e verbali:

les verbes du I II III groupe : indicatif présent, passé composé, indicatif imparfait, l'impératif.

Les pronoms compléments : COD, COI, EN, Y

Les Pronoms relatifs simples

Les pronoms démonstratifs

UNITÉ D'APPRENTISSAGE 3	
Denominazione	"À TABLE"
Competenze professionali	<ul style="list-style-type: none">- 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- Valorizzare e promuovere le tradizioni francesi
Conoscenze	Abilità

<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le differenze e i diversi tipi di carta/ menu - Les apéritifs et les hors-d'œuvres, le buffet. - Les entrées, les hors-d'œuvres froids et chauds. - Les différents types de légumes et connaître les techniques de taille. - La préparation des légumes : les actions principales. - Les différents types de potages - Les pâtes et les ingrédients fondamentaux - Le pain, les céréales et les produits céréaliers - Les différentes méthodes de cuisson - Les principes d'une alimentation durable 	<ul style="list-style-type: none"> - Presentare i diversi tipi di aperitivi e organizzare un buffet freddo. - Conoscere ed utilizzare il lessico specifico adeguato alla richiesta- - Descrivere gli ingredienti di base di una ricetta e i tipi di cottura adeguati. -Completare semplici ricette- - Saper redigere una ricetta elencando le varie fasi. - Saper esporre la ricetta di alcuni piatti tipici della tradizione francese e italiana elencando gli ingredienti e, in alcuni casi, le varie fasi di preparazione. - Redigere un menu nel pieno rispetto di un'alimentazione sostenibile.
Fase di applicazione/tempi (monte ore)	MESE DI OTTOBRE
Metodologia	Lezione frontale dialogata, lavoro a coppie o di gruppo
Strumenti	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.
Valutazione	Verifica scritta alla fine del modulo, verifiche orali ed osservazione delle modalità di apprendimento degli alunni in base ai loro interventi, partecipazione, interesse e continuità nel lavoro da svolgere.

UNITA' DI APPRENDIMENTO 4	
Denominazione	“OMNIVORE OU VÉGÉTARIEN?”
Competenze mirate e professionali	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il lessico specifico dei contesti di lavoro, in particolare in relazione alla comunicazione in cucina.

	<ul style="list-style-type: none"> - 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, relativo ai seguenti macro-argomenti: viande, poisson, fromages - mettere a confronto alcuni prodotti tipici francesi e italiani: i formaggi AOC francesi e italiani - Valorizzare e promuovere le tradizioni francesi
Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> - Un aliment précieux : le poisson - La pêche du jour - Conserver, préparer et cuire le poisson - Un aliment central : la viande - Préparer la viande : les méthodes de cuisson. - Les sauces - Le fromage : une affaire de gourmet - Les fromages AOC français - Les fromages DOP italiens 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare prodotti culturali della lingua francese, confrontandoli e mettendoli in relazione con la tradizione italiana. - Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. - Descrivere una ricetta in modo dettagliato.
Fase di applicazione/tempi (monte ore)	MESE DI NOVEMBRE/DICEMBRE
Metodologia	Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale.
Strumenti	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo.
Valutazione	Verifiche in itinere/ sommative scritte e orali, prove strutturate e semi-strutturate, comprensione del testo

Denominazione	“ DU BLANC OU DU ROUGE ?	
Competenze professionali	Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente. Utilizzare in modo appropriato il lessico specifico dell'enologia, in relazione alle diverse tipologie di vino.	
Conoscenze	Abilità	
<ul style="list-style-type: none"> - Visite au domaine - Le vin une richesse culturelle - Un art sensoriel : la dégustation - A' chaque vin son identité, catégories officielles et cartes des vins. - Les objectifs de 2031 : global goals 2030. - Le premier producteur de vin au monde : La France - Des vins exportés dans le monde entier : les zones viticoles italiennes - Itinéraires gastronomiques dans le Nord-Est de la France - Le champagne et la méthode champenoise (appunti forniti dall'insegnante) 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. - Analizzare prodotti culturali della lingua francese, confrontandoli e mettendoli in relazione con la propria cultura. - Saper associare un vino alla regione francese produttrice; saper presentare un vino. - Saper descrivere il processo di vinificazione. - Comprendere il processo di produzione dello champagne e reperire le differenze con la vinificazione. 	
Fase di applicazione/tempi (monte ore)	FEBBRAIO- MARZO	
Metodologia	Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale.	
Strumenti	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo. APPUNTI FORNITI DALL'INSEGNANTE.	
Valutazione	<p>Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal POF d'Istituto e le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione.</p> <p>La valutazione terrà conto di: Livello individuale di acquisizione di conoscenze - Impegno - Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze - Partecipazione - Progressi compiuti rispetto al livello di partenza-</p>	

UNITA' DI APPRENDIMENTO 8	
Denominazione	“BIEN ÊTRE ET QUALITÉ”
Competenze professionali	Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Prodotte testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente. Utilizzare in modo appropriato il lessico specifico relativo ai principi nutritivi degli alimenti e alle diverse diete alimentari.
Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> - Manger un peu de tout c'est bien manger. - La pyramide alimentaire - Vivre mieux et plus longtemps : le régime crétois. - Le bien être en cinq couleurs - Les certifications de qualité des produits français. - Les labels alimentaires italiens 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. - Comprendere la struttura della piramide alimentare e capirne la sua funzione ed efficacia in una dieta equilibrata. - Confrontare i marchi francesi e italiani.
Fase di applicazione/tempi (monte ore)	APRILE
Metodologia	Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionario.
Strumenti	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo. APPUNTI FORNITI DALL'INSEGNANTE
Valutazione	Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal POF d'Istituto e le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione. La valutazione terrà conto di: Livello individuale di acquisizione di conoscenze - Impegno - Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze - Partecipazione - Progressi compiuti rispetto al livello di partenza-

