



Istituto Professionale di Stato per i Servizi
commerciali, socio-sanitari, per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
"Graziella Fumagalli"
Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)
Tel. 039 9205385 – Fax 039 9206085 – C.F. 94024420138
E-mail lcrc02000l@istruzione.it - PEC lcrc02000l@pec.istruzione.it

CLASSE QUINTA 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 STRUCTURES DE LA LANGUE
Competenze professionali	- Acquisire e consolidare le strutture linguistiche necessarie per la comprensione e la produzione scritte ed orali - Produrre brevi testi orali e scritti, semplici e coerenti - Leggere e comprendere globalmente brevi testi riguardanti argomenti di settore e di indirizzo
Conoscenze	Abilità
Strutture grammaticali e morfosintattiche relative al livello B1	- Décrire : une personne, un lieu, un objet, un fait - Situer dans le temps - Situer dans l'espace - Exprimer ses sentiments (positifs ou négatifs) - Parler du passé - Parler de l'avenir - Argumenter
Fase di applicazione/tempi (monte ore)	Tutto l'anno scolastico
Metodologia	Lezione partecipata , classe rovesciata.
Strumenti	Testi di preparazione all'esame DELF B1, LIM, appunti, materiale autoprodotta dalla docente.
Valutazione	Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto e le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione. Prove di comprensione e produzione scritta ed orale.

UNITA' D'APPRENDIMENTO A	
Denominazione	LE CHOCOLAT
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 multimediale in contesto reale mettendo in atto le strutture linguistiche ed il lessico acquisito.
Conoscenze	Abilità
- Le chocolat : origine, histoire - Le chocolat en pâtisserie - Chocolat et inclusion - Les grands chocolatiers français	- Comprendere un testo di microlingua - Saper riformulare un testo specifico - Saper realizzare una ricetta di pasticceria - Culture : conoscere lo scenario professionale francese
Fase di applicazione/tempi (monte ore)	Mese di Ottobre - Novembre
Metodologia	Lezione partecipata, classe rovesciata, compiti di realtà (Learning by doing, Project learning)
Strumenti	Documenti autentici audio e video, LIM, appunti, materiale autoprodotta.
Prodotto richiesto	Compito di realtà: realizzazione di un manufatto multimediale sul cioccolato ed i cioccolatieri francesi. Prove di comprensione e produzione scritta ed orale; realizzazione di ricette in lingua francese.
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. Valutazione tra pari, auto-valutazione.

UNITA' D'APPRENDIMENTO B	
Denominazione	LE TOUR DE FRANCE DE LA PÂTISSERIE
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 le specialità regionali della pasticceria francese
Conoscenze	Abilità
- Au sud-ouest de la France: PAC, Auvergne-Rhône-Alpes, La Corse - L'Occitanie et l'Aquitaine - La Bourgogne Franche-Comté, Le Grand Est et les Hauts de France - Les Outre Mers: la Réunion, Les Antilles françaises	- Identificare le specialità regionali di pasticceria francesi - Riconoscere le caratteristiche delle specialità regionali francesi - Essere capace di realizzare un prodotto dolciario regionale francese - Identificare e riconoscere i territori francesi al di fuori della Francia Metropolitana
Fase di applicazione/tempi (monte ore)	Mese di Dicembre - Gennaio - Febbraio
Metodologia	Lezione partecipata, classe rovesciata, compiti di realtà (Learning by doing, Project learning)
Strumenti	Documenti autentici audio e video, LIM, libro di testo, appunti, materiale autoprodotta.
Prodotto richiesto	Compito di realtà: realizzazione di un manufatto sulle specialità regionali di pasticceria di una regione francese e presentazione in classe. Prove di comprensione e produzione scritta ed orale; realizzazione di ricette in lingua francese.
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. Valutazione tra pari, auto-valutazione.

UNITA' D'APPRENDIMENTO C	
Denominazione	LES MÉTIERS DE 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 e cogliere le opportunità di formazione e lavoro in Francia
Conoscenze	Abilità
- Le figure professionali della pasticceria in Francia (le boulanger, le pâtissier, le chocolatier et le confiseur) - La lettre di motivation - Le pitch	- Saper identificare le opportunità lavorative sul territorio francese - Conoscere le specifiche figure della pasticceria professionale francese e comprenderne caratteristiche e funzioni - <i>Saper scrivere una lettera di motivazione per candidarsi</i> - <i>Essere capace di presentarsi efficacemente in un colloquio di lavoro (il pitch)</i>
Fase di applicazione/tempi (monte ore)	Mese di Marzo - Aprile - Maggio
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.
Prodotto richiesto	Compito di realtà: realizzazione di un manufatto sulle specialità regionali di pasticceria di una regione francese e presentazione in classe. Prove di comprensione e produzione scritta ed orale; realizzazione di ricette in lingua francese.