



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE  
"G. Pastore"

Via D'Adda n.33 – 13019 VARALLO (VC)  
Tel. 0163/51753 (4 linee r.a.) - fax 0163/51070  
C.so Valsesia n.111 – 13045 GATTINARA (VC)  
Tel. 0163/826552 – fax 0163/827450  
c.f. 82003090022

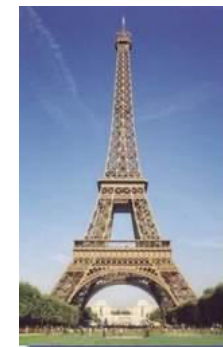


## Programmazione per competenze con livelli di valutazione

**Materia: LINGUA FRANCESE**

**Docente: URSO MIRELLA**

Sede: Varallo



Competenze generali di profilo/ <b><u>PRIMO BIENNIO</u></b>	Competenze di materia		Abilità	Conoscenze
<b>1. UTILIZZARE LA LINGUA FRANCESE PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI E OPERATIVI</b>				
<b>COMPRENDERE</b>	<b>ascolto</b>	Riconoscere parole familiari ed espressioni molto semplici riguardanti la sfera personale, purché le persone parlino lentamente e chiaramente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale.</li> <li>● Ricercare informazioni su testi di breve estensione di interesse personale e quotidiano.</li> <li>● Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana.</li> <li>● Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base.</li> <li>● Utilizzare il dizionario bilingue.</li> <li>● Interagire in conversazioni brevi di interesse personale e quotidiano.</li> <li>● Descrivere in maniera semplice situazioni relative all'ambito personale.</li> <li>● Cogliere la portata interculturale della lingua e della cultura francese.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lessico di base su argomenti di vita quotidiana.</li> <li>● Strutture grammaticali di base.</li> <li>● Corretta pronuncia di un repertorio ancora limitato di parole e frasi memorizzate di uso comune.</li> <li>● Tecniche d'uso del dizionario bilingue italiano-francese.</li> <li>● Criteri comunicativi di base dell'interazione e della produzione orale in funzione del contesto.</li> <li>● Semplici elementi socioculturali relativi al mondo francofono</li> </ul>
	<b>lettura</b>	Capire nomi familiari, parole e frasi molto semplici, per esempio quelle di annunci, cartelloni, cataloghi.		
<b>PARLARE</b>	<b>Interazione</b>	Interagire in modo semplice a condizione che l'interlocutore sia disposto a ripetere e ad aiutare a formulare le sue frasi; porre domande semplici su argomenti molto familiari o che riguardano bisogni immediati e rispondere a domande analoghe.		
	<b>Produzione orale</b>	Usare espressioni e frasi semplici per descrivere persone e oggetti conosciuti, gusti e preferenze.		
<b>SCRIVERE</b>	<b>Produzione scritta</b>	Compilare moduli con dati personali, scrivere brevi testi come annunci, messaggi e cartoline, dando informazioni su di sé e sull'ambiente circostante.		

**2. OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO**

\*Gli **obiettivi minimi** sono indicati in **grassetto**.

Periodo: Primo anno	Competenze	Abilità	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ricercare, analizzare ed elaborare informazioni per formulare risposte e per evidenziare relazioni, analogie e differenze</li> <li>● Capire, trasmettere e contestualizzare le informazioni ricercate.</li> <li>● Lavorare in gruppo verso un obiettivo comune.</li> <li>● Fare domande, dimostrando una mente aperta e attiva.</li> <li>● Intraprendere, in modo proattivo, un nuovo compito.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Saper salutare e prendere congedo.</b></li> <li>● <b>Saper chiedere e dire come va.</b></li> <li>● <b>Saper presentarsi e presentare qualcuno</b> (età, nazionalità, indirizzo).</li> <li>● <b>Saper identificare una persona e/o un oggetto.</b></li> <li>● <b>Saper chiedere e dire l'ora.</b></li> <li>● Parlare delle attività quotidiane.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Les nombres de 0 à 69</b></li> <li>● <b>Les jours de la semaine.</b></li> <li>● <b>Les mois de l'année.</b></li> <li>● <b>Les saisons.</b></li> <li>● <b>Les articles définis / indéfinis.</b></li> <li>● <b>Les pronoms personnels sujets.</b></li> <li>● <b>Les verbes être et avoir au présent de l'indicatif.</b></li> <li>● <b>Les verbes réguliers en -er au présent de l'indicatif.</b></li> <li>● <b>Le féminin des noms et des adjectifs.</b></li> <li>● <b>Le pluriel des noms et des adjectifs.</b></li> <li>● C'est/ ce sont – Il est/ ils sont.</li> <li>● <b>Les formes interrogatives.</b></li> <li>● <b>La forme négative.</b></li> <li>● <b>Les verbes pronominaux.</b></li> <li>● Les moments de la journée et la routine.</li> <li>● <b>Il y a</b></li> <li>● <b>Il faut</b></li> <li>● <b>L'impératif</b></li> <li>● <b>Le verbe: devoir</b></li> <li>● <b>Le verbe: pouvoir</b></li> </ul>

## 3. OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

\*Gli obiettivi minimi sono indicati in grassetto.

Periodo: Secondo anno	Competenze	Abilità	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Interagire oralmente per proporre un'attività, fissare un appuntamento.</li> <li>● Cogliere l'essenziale su messaggi brevi e chiari inerenti argomenti familiari.</li> <li>● Lavorare in gruppo verso un obiettivo comune.</li> <li>● Redigere dei messaggi semplici ed efficaci per proporre un'attività di piacere e dare informazioni concrete.</li> <li>● Identificare la tipologia di documenti frequenti e trarne informazioni in modo chiaro e semplice.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Proporre di fare un'attività insieme e rispondere.</b></li> <li>● Fissare un appuntamento.</li> <li>● Indicare la strada</li> <li>● Comprare prodotti</li> <li>● Proporre qualcosa da mangiare o da bere</li> <li>● Dare consigli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Les nombres de 70 à 100</b></li> <li>● Les adjectifs démonstratifs.</li> <li>● Les prépositions devant les noms géographiques.</li> <li>● <b>Il y a</b></li> <li>● <b>Le passé récent, le futur proche et le présent duratif</b></li> <li>● <b>Les verbes du deuxième groupe</b></li> <li>● <b>L'impératif</b></li> <li>● <b>Il faut</b></li> <li>● Les ordinaux</li> <li>● <b>Pourquoi...? Parce que...</b></li> <li>● <b>Les verbes: devoir, pouvoir, vouloir, boire, vendre</b></li> <li>● Les pronoms personnels compléments d'objets indirect (COI)</li> <li>● <b>L'article partitif</b></li> <li>● Le pronom <i>en</i></li> <li>● La négation avec <i>ne...que</i></li> <li>● Les adjectifs <i>beau, nouveau, vieux</i></li> <li>● La phrase interrogative négative</li> <li>● Les nombres à partir de 101</li> <li>● Les cas particuliers des verbes en -ER</li> </ul>

# TRIENNIO

INDIRIZZO: SALA E VENDITA

Classe 3<sup>a</sup>

QUADRO ORARIO (ORE SETTIMANALI): 3

\*Gli **obiettivi minimi** sono indicati in **grassetto**.

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"><li>● Approcciarsi alla microlingua relativa al settore di <u>SALA e VENDITA</u> e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nei seguenti casi:<ul style="list-style-type: none"><li>-Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione;</li><li>-Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove;</li><li>-Saper individuare collegamenti con altre discipline;</li><li>-Utilizzare le conoscenze acquisite per espandere il patrimonio lessicale e migliorare la strutturazione del discorso;</li><li>-Saper utilizzare quanto appreso in altri contesti</li><li>-Comprendere il significato di brani individuando le parole chiave e le parti fondamentali del testo;</li><li>-Riassumere oralmente e per iscritto brani di carattere professionale</li><li>-Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale.</li><li>-Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri.</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Accogliere i clienti</li><li><b>-Prendere contatto con il cliente e congedarsi</b></li><li>-Prenotare, accettare/ rifiutare una prenotazione per telefono</li><li>-Proporre al cliente delle soluzioni, delle alternative</li><li>-Scusarsi, dare motivazioni, ringraziare</li><li><b>-Presentare il menu</b> / Informare su un piatto</li><li><b>-Prendere l'ordinazione,</b> presentare il conto</li><li><b>-La brigata di sala:</b> Presentare i ruoli del personale</li><li><b>-La divisa professionale</b></li><li><b>-Spiegare un cocktail</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Le passé composé</b></li><li>● <b>Le conditionnel</b></li><li>● Le pronom y</li><li>● L'adjectif tout</li><li>● <b>Les verbes: offrir, croire, mettre, dire, écrire, recevoir, savoir, voir</b></li><li>● <b>L'imparfait</b></li><li>● <b>Le futur simple</b></li><li>● Les verbes impersonnels</li></ul>

**INDIRIZZO: SALA E VENDITA****Classe 4<sup>a</sup>**

QUADRO ORARIO (ORE SETTIMANALI): 3

\*Gli **obiettivi minimi** sono indicati in **grassetto**.

<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Approcciarsi alla microlingua relativa al settore di <u>SALA e VENDITA</u> e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nei seguenti casi: -Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione; -Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove; -Saper individuare collegamenti con altre discipline; -Utilizzare le conoscenze acquisite per espandere il patrimonio lessicale e migliorare la strutturazione del discorso; -Saper utilizzare quanto appreso in altri contesti -Comprendere il significato di brani individuando le parole chiave e le parti fondamentali del testo; -Riassumere oralmente e per iscritto brani di carattere professionale -Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale. -Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Il menu, la composizione di un menu</b>, i diversi tipi di menu e la carta.</li><li>- <b>I luoghi della ristorazione</b> - La mise en place: Dare ed eseguire consegne riguardanti la mise en place -Il lavoro del barman -Descrivere e presentare una bevanda</li><li>-<b>Descrizione di un vino</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Le plus-que-parfait</b></li><li>● Les pronoms démonstratifs</li><li>● Le superlatif absolu et le superlatif relatif</li><li>● Le comparatif</li><li>● <b>Les adverbes de quantité</b></li><li>● Révision: le passé composé, l'imparfait, le futur simple</li><li>● Le futur antérieur</li></ul>

**INDIRIZZO: SALA E VENDITA****Classe 5<sup>a</sup>**

QUADRO ORARIO (ORE SETTIMANALI): 3

\*Gli **obiettivi minimi** sono indicati in **grassetto**.

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"><li>● Approcciarsi alla microlingua relativa al settore di <u>SALA e VENDITA</u> e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nei seguenti casi:<ul style="list-style-type: none"><li>-Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione;</li><li>-Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove;</li><li>-Saper individuare collegamenti con altre discipline;</li><li>-Utilizzare le conoscenze acquisite per espandere il patrimonio lessicale e migliorare la strutturazione del discorso;</li><li>-Saper utilizzare quanto appreso in altri contesti</li><li>-Comprendere il significato di brani individuando le parole chiave e le parti fondamentali del testo;</li><li>-Riassumere oralmente e per iscritto brani di carattere professionale</li><li>-Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale.</li><li>-Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri.</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Le diverse forme di servizio</b></li><li>- <b>I diversi tipi di ristorazione</b></li><li>- <b>Caratteristiche di: cocktails, liquori, aperitivi</b></li><li>- <b>Abbinamento vino e cibo</b></li><li>- La salute in sala: regole di igiene (HACCP), la cucina di sala (flambage...)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● L'hypothèse</li><li>● Quelques connecteurs logiques</li><li>● Les pronoms relatifs: qui, que, dont, où</li></ul>

**INDIRIZZO: CUCINA**Classe 3<sup>a</sup>

QUADRO ORARIO (ORE SETTIMANALI): 3

\*Gli **obiettivi minimi** sono indicati in **grassetto**.

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Approcciarsi alla microlingua relativa al settore enogastronomico e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nei seguenti casi:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione;</li> <li>- Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove;</li> <li>- Saper individuare collegamenti con altre discipline;</li> <li>- Utilizzare le conoscenze acquisite per espandere il patrimonio lessicale e migliorare la strutturazione del discorso;</li> <li>- Saper utilizzare quanto appreso in altri contesti</li> <li>- Comprendere il significato di brani individuando le parole chiave e le parti fondamentali del testo;</li> <li>- Riassumere oralmente e per iscritto brani di carattere professionale:</li> <li>- Conoscere il lessico fondamentale per parlare di una ricetta, di un piatto francese, di un piatto italiano;</li> <li>- Saper esporre in modo comprensibile i contenuti appresi;</li> <li>- Produrre testi di carattere culinario (ricette, dare istruzioni sulla preparazione di un piatto, caratteristiche di determinati alimenti, ecc.);</li> <li>- Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale;</li> <li>- Applicare la normativa rispetto alla sicurezza, trasparenza e tracciabilità</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comporre i diversi tipi di menu</li> <li>- Presentare l'organizzazione di una cucina</li> <li>- <b>Comprendere una ricetta</b></li> <li>- <b>Individuare le diverse parti, le fasi di preparazione e le tecniche di base di una ricetta</b></li> <li>- Comprendere e dare consegne, dare consigli e spiegazioni su un piatto</li> <li>- <b>Presentare la brigata di cucina</b> Descrivere la divisa professionale</li> <li>- <b>Conoscere le attrezzature e gli utensili di cucina</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Le passé composé</b></li> <li>● <b>Le conditionnel</b></li> <li>● Le pronom y</li> <li>● L'adjectif tout</li> <li>● <b>Les verbes: offrir, croire, mettre, dire, écrire</b></li> <li>● <b>L'imparfait</b></li> <li>● <b>Le future simple</b></li> <li>● Les verbes impersonnels</li> <li>● <b>Les verbes: recevoir, savoir, voir</b></li> </ul>



<p>(possibilità di ricostruire la storia dei prodotti e di seguirne l'uso) dei prodotti.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale.</li><li>• Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri.</li></ul>		
---	--	--

\*Gli **obiettivi minimi** sono indicati in **grassetto**.

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Approcciarsi alla microlingua relativa al settore enogastronomico e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nei seguenti casi:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione;</li> <li>- Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove;</li> <li>- Saper individuare collegamenti con altre discipline;</li> <li>- Utilizzare le conoscenze acquisite per espandere il patrimonio lessicale e migliorare la strutturazione del discorso;</li> <li>- Saper utilizzare quanto appreso in altri contesti</li> <li>- Comprendere il significato di brani individuando le parole chiave e le parti fondamentali del testo;</li> <li>- Riassumere oralmente e per iscritto brani di carattere professionale:</li> <li>- <b>Conoscere il lessico fondamentale per parlare di una ricetta, di un piatto francese, di un piatto italiano;</b></li> <li>- <b>Saper esporre in modo comprensibile i contenuti appresi;</b></li> <li>- Produrre testi di carattere culinario (ricette, dare istruzioni sulla preparazione di un piatto, caratteristiche di determinati alimenti, ecc.);</li> <li>- Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale;</li> <li>- Applicare la normativa rispetto alla sicurezza, trasparenza e tracciabilità (possibilità di ricostruire la storia dei prodotti e di seguirne l'uso) dei prodotti.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Preparazioni di antipasti</li> <li>-Ingredienti e preparazione di secondi</li> <li>-Ingredienti e preparazione di dessert</li> <li>-<b>Metodi di cottura</b></li> <li>-Tecniche di pasticceria</li> <li>-<b>Argomenti di cultura e civiltà francesi a confronto con quelli della lingua madre</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Le plus-que-parfait</b></li> <li>● Les pronoms démonstratifs</li> <li>● <b>Le superlatif absolu et le superlatif relatif</b></li> <li>● <b>Le comparatif</b></li> <li>● Les adverbes de quantité</li> <li>● Révision: le passé composé, l'imparfait, le futur simple</li> <li>● Le futur antérieur</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>• Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale.</li><li>• Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri.</li></ul>		
--	--	--

\*Gli **obiettivi minimi** sono indicati in **grassetto**.

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Approcciarsi alla microlingua relativa al settore enogastronomico e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nei seguenti casi:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione;</li> <li>- Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove;</li> <li>- Saper individuare collegamenti con altre discipline;</li> <li>- Utilizzare le conoscenze acquisite per espandere il patrimonio lessicale e migliorare la strutturazione del discorso;</li> <li>- Saper utilizzare quanto appreso in altri contesti</li> <li>- Comprendere il significato di brani individuando le parole chiave e le parti fondamentali del testo;</li> <li>- Riassumere oralmente e per iscritto brani di carattere professionale;</li> <li>- Conoscere il lessico fondamentale per parlare di una ricetta, di un piatto francese, di un piatto italiano;</li> <li>- Saper esporre in modo comprensibile i contenuti appresi;</li> <li>- Produrre testi di carattere culinario (ricette, dare istruzioni sulla preparazione di un piatto, caratteristiche di determinati alimenti, ecc.);</li> <li>- Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale;</li> <li>- Applicare la normativa rispetto alla sicurezza, trasparenza e tracciabilità (possibilità di ricostruire la storia dei prodotti e di seguirne l'uso) dei prodotti.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Promuovere un ristorante</li> <li>- <b>I diversi tipi di ristorazione</b></li> <li>- <b>Alcuni tipi di cucine</b> (molecolare, vegetariana, etnica)</li> <li>-Cucina e salute (parlare di un regime dietetico...), <b>regole di igiene (HACCP)</b></li> <li>-La cultura gastronomica italiana</li> <li>-Le professioni della ristorazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● L'hypothèse</li> <li>● Quelques connecteurs logiques</li> <li>● Les pronoms relatifs: qui, que, dont, où</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>• Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale.</li><li>• Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri.</li></ul>		
--	--	--

**INDIRIZZO: ACCOGLIENZA TURISTICA**Classe 3<sup>a</sup>

QUADRO ORARIO (ORE SETTIMANALI): 3

\*Gli **obiettivi minimi** sono indicati in **grassetto**.

<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Approfondire la microlingua relativa al turismo e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nelle diverse situazioni professionali</li><li>● Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali.</li><li>● Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale.</li><li>● Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove.</li><li>● Saper individuare collegamenti con altre discipline.</li><li>● Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri.</li></ul>	<p>- La presentazione della comunicazione turistica orale e scritta</p> <p><b>-La richiesta di informazioni</b></p> <p><b>-Le caratteristiche degli alberghi: classificazione, catene alberghiere, servizi e attrezzature alberghiere</b></p> <p><b>-La prenotazione alberghiera</b></p> <p>-La risposta a una lettera di prenotazione</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Le passé composé</b></li><li>● Le pronom y</li><li>● L'adjectif tout</li><li>● <b>Les verbes: offrir, croire, mettre, dire, écrire</b></li><li>● <b>L'imparfait</b></li><li>● <b>Le futur simple</b></li><li>● <b>Le conditionnel</b></li><li>● Les verbes impersonnels</li><li>● <b>Les verbes: recevoir, savoir, voir</b></li></ul>

**INDIRIZZO: ACCOGLIENZA TURISTICA**Classe 4<sup>a</sup>

QUADRO ORARIO (ORE SETTIMANALI): 3

\*Gli **obiettivi minimi** sono indicati in **grassetto**.

<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Approfondire la microlingua relativa al turismo e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nelle diverse situazioni professionali</li><li>● Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali.</li><li>● Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale.</li><li>● Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove.</li><li>● Saper individuare collegamenti con altre discipline.</li><li>● Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Presentare un albergo</b></li><li>-<b>Presentare una regione / una città di interesse turistico;</b></li><li>-<b>Redigere un programma di visita guidata a una città / regione</b></li><li>-La lettera circolare</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Le plus-que-parfait</b></li><li>● Les pronoms démonstratifs</li><li>● Le comparatif</li><li>● <b>Le superlatif absolu et le superlatif relatif</b></li><li>● Révision: le passé composé, l'imparfait, le futur simple</li><li>● Le futur antérieur</li></ul>

**INDIRIZZO: ACCOGLIENZA TURISTICA**Classe 5<sup>a</sup>

QUADRO ORARIO (ORE SETTIMANALI): 3

\*Gli **obiettivi minimi** sono indicati in **grassetto**.

<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Approfondire la microlingua relativa al turismo e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nelle diverse situazioni professionali</li><li>● Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali.</li><li>● Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale.</li><li>● Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove.</li><li>● Saper individuare collegamenti con altre discipline.</li><li>● Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Il turismo: storia, caratteristiche...</b></li><li>-<b>Le diverse tipologie di turismo</b></li><li>-<b>Le forme di alloggio</b></li><li>-<b>Redigere un itinerario di viaggio in una o più località;</b></li><li>-Redigere sintesi di testi e di argomenti settoriali, rispondere a questionari in vista dell'esame.</li><li>-Redigere un curriculum vitae e una lettera di motivazione.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● L'hypothèse</li><li>● Quelques connecteurs logiques</li><li>● Les pronoms relatifs: qui, que, dont, où</li></ul>



## LIVELLI DI VALUTAZIONE

Valutazione Livello gravemente insufficiente (<4)	Valutazione Livello insufficiente (≤ 5)	Valutazione Livello base (6)	Valutazione Livello intermedio (7 -8)	Valutazione Livello avanzato (9-10)
Neppure guidato realizza i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati	Realizza parzialmente guidato e con difficoltà i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati.	Realizza, seppur guidato, i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati.	Realizza, con poche, semplici indicazioni, i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati.	Realizza in modo autonomo e/o creativo, i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati.

METODOLOGIA COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI	VERIFICA VALUTAZIONE
<p>Strumenti utilizzati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Libro di testo</li> <li>● Fotocopie</li> <li>● appunti</li> <li>● Condivisione di materiale su Classroom</li> <li>● Audio/Video</li> <li>● internet</li> </ul> <p>Collegamenti con altre lingue o materie di indirizzo</p>	<p>Tipologia di verifiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● prove strutturate</li> <li>● prove semi strutturate</li> <li>● interrogazioni</li> <li>● interrogazioni brevi</li> <li>● simulazioni</li> </ul> <p>Verifiche orali: conversazione su argomenti noti e sintesi di testi settoriali.</p>

<p>Tempi di consegna delle verifiche corrette:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● non oltre i 14 giorni</li></ul> <p>Valutazione a fine anno data da:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● media voti trimestre e pentamestre</li></ul>	<p>Numero di verifiche programmate nel trimestre:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● una verifica scritta</li><li>● una verifica orale</li></ul> <p>Numero di verifiche programmate nel pentamestre:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● due verifiche scritte</li><li>● una verifica orale</li></ul> <p>Nel valutare, si terrà conto anche dell'attenzione, dell'impegno e del progresso dimostrato dall'allievo.</p>
---	---

Varallo, 27/10/2021

L'insegnante Coordinatrice di Dipartimento Lingua Francese

*Prof.ssa Mirella Urso*