

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZOISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO 2023/2024**PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' COMPRESENZA**MATERIA : LINGUA FRANCESE/LAB. CUCINA
CLASSE 1 D**FINALITA' EDUCATIVE**

La compresenza è una strategia didattica condivisa di progettazione, insegnamento e valutazione che mira a sviluppare in classe un percorso di apprendimento comune ed integrato attraverso una fattiva collaborazione tra i docenti compresenti. Essa, oltre che consentire un approccio differente alla disciplina oggetto di studio, permette di soddisfare le esigenze degli studenti adattando la competenza professionale ai bisogni specifici.

In particolare, l'utilizzo della lingua straniera come veicolo per apprendere i contenuti di una materia laboratoriale si pone come obiettivo quello di costruire competenze linguistiche e abilità comunicative contestualmente allo sviluppo e all'acquisizione di conoscenze disciplinari.

L'attività di compresenza permetterà di migliorare le competenze comunicative degli studenti nella lingua veicolare e nella lingua comunitaria facendo al contempo acquisire i contenuti disciplinari specifici.

L'apprendimento di tipo esperienziale mostrerà agli alunni che la lingua straniera non è un'astratta entità regolata da grammatica e sintassi ma uno strumento di comunicazione e acquisizione del sapere che può facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro.

PIANO DI LAVORO

Attività	Obiettivi	Metodologie	n° ore
Igiene e sicurezza in cucina - La tenue professionnelle - L'hygiène personnelle - Les règles de sécurité	- Applicare le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul posto di lavoro. - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi - Utilizzare e produrre testi multimediali	- Scoperta guidata - Lezione frontale - Ricerca individuale - Lavoro di gruppo	5
Gli ambienti e il personale - La brigade de cuisine - L'organisation d'une cuisine - La mise en place	-Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale. -Riconoscere le diverse aree di lavoro di una cucina. - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	- Scoperta guidata - Lezione frontale - Lavoro di gruppo	5
La grande e piccola attrezzatura - Les équipements - Les ustensiles	- Identificare attrezzature e utensili di uso comune. - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	- Scoperta guidata - Lezione frontale - Ricerca individuale	7

I primi piatti - Les pâtes - Les condiments	- Analizzare delle ricette - Spiegare una ricetta - Dare istruzioni e consigli -Esprimere le proprie opinioni -Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	-Scoperta guidata -Lezione dialogata -Ricerca individuale -learning by doing	5
-Elementi base di pasticceria - Les desserts siciliens et français	- Analizzare delle ricette - Spiegare una ricetta - Dare istruzioni e consigli -Esprimere le proprie opinioni - Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative verbali e scritte nella LS. -Cogliere il carattere interculturale della lingua francese,	-Scoperta guidata -Lezione dialogata -Ricerca individuale -learning by doing	5
- Il Menu e le regole di servizio - Les repas - Les différents types de menu - La composition du menu - Présenter le menu au client	- Comporre un menu - Identificare l'ordine dei servizi di un menu. - Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS - Utilizzare gli strumenti e le reti informatiche nelle attività di studio, ricerca e approfondimento della disciplina.	-Scoperta guidata -Lezione frontale -Lezione dialogata -Ricerca individuale	6

Milazzo, 24/10/2023

Le docenti:
Testasecca S.
Iannello E.