

PATTO FORMATIVO A.S. 2014/2015

DOCENTE _Rubino Michele Antonio_

MATERIA _Francese_

CLASSE _2_

SEZIONE _B_

INDIRIZZO _Servizi Enogastronomici (SEN)_

2. OBIETTIVI MINIMI CHE L'ALLIEVO/A DEVE RAGGIUNGERE IN TERMINI DI ABILITÀ, CONOSCENZE E COMPETENZE

Competenza di base

Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

Competenza di base

Produrre testi in relazione ai differenti scopi comunicativi

Competenze regionali

(2.A.1)- Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni (18h)

- le attrezzature di servizio

- le principali terminologie tecniche di settore

(2.A.2)- Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso (7h)

- Metodi e tecniche del servizio ristorativo

- Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti del processo ristorativo

2.A.3) - Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria (8h)

- Procedure e tecniche di monitoraggio

(2.A.6) - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti (10 h)

- Elementi di gastronomia

- Elementi di merceologia relativi alle materie prime

- Utensili per la preparazione dei cibi

(2.A.7) - Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti (10h)

- Tecniche di cottura classica

- Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza

(2.A.8a) - Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa (8h)

- Principi ed elementi di base di un sistema qualità

(2.A.8b) - Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per se', per altri e per (5h)

- Dispositivi di protezione individuale e collettiva

- Segnali di divieto e prescrizioni correlate

Abilità/capacità

Domandare e dire l'ora specificando i minuti e le frazioni di ora

Riferire a voce e per iscritto la routine quotidiana e

Indicare la frequenza di un'azione

Dire ciò che piace e non piace

Savoir utiliser le lexique professionnel Lessico e fraseologia di uso frequente relativi alla sfera professionale: lessico appropriato ai contesti comunicativi

Abilità/capacità

Riferire i punti chiave di argomenti familiari che riguardano la scuola, il tempo libero

Invitare e proporre di fare qualcosa insieme

Prendere un appuntamento

Abilità/capacità

Interagire in conversazioni semplici e brevi su argomenti familiari

Domandare e dire il prezzo

Proporre o domandare qualcosa da mangiare o da bere

Saper tradurre e produrre dialoghi inerenti il contesto comunicativo

Abilità/capacità

Raccontare eventi che si sono verificati in un passato recente Utilizzare il passato prossimo

Descrivere il luogo dove si abita

Lessico e fraseologia di uso frequente relativi alla sfera professionale

3. ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ:

3.1 CONTENUTI DA SVILUPPARE NEL I° QUADRIMESTRE (Moduli e UDA):

Modulo 1

UD 1:

Le passé récent,

le présent progressif,

Les verbes prendre, mettre, acheter, donner

le conditionnel (vouloir, avoir, être)

les adjectifs démonstratifs,

Il y a

La phrase interrogative avec est-ce que...?

UD2

La mise en place

La brigade de cuisine

les outillages pour le service;

les ustensiles de cuisine,

mode d'emploi d'un appareil,

l'accueil

Les parties du jour

Les actions de tous les jours

Les loisirs et les sports

Le futur proche

Modulo 2

UD 1: Les verbes du deuxième groupe (-ir);

Les verbes du troisième groupe,

Les pronoms personnels compléments

Il faut,

inviter, proposer,

les ordinaux

Accepter-refuser

Le temps libre

UD 2

La forme négative avec 'plus' et 'jamais'

Les verbes devoir, pouvoir et vouloir

Le verbe adresser au présent et au passé composé

UD3

Les verbes servir, préparer, manger

L'équipement de la salle et de la cuisine, la vaisselle qui sert à dresser la table.

3.2 CONTENUTI DA SVILUPPARE NEL II° QUADRIMESTRE (Moduli e UDA):

Modulo 3

UD 1: Les verbes devoir, vouloir, pouvoir;

l'article partitif et les adverbes de quantité

Le passé composé, les verbes mettre, vendre

Les verbes couper, laver, ajouter, prendre

Les magasins et la marchandise

Pour payer (demander et donner le prix)

Les commerçantes

UD 2

L'article partitif et les adverbes de quantité

Les verbes boire, mettre et vendre, choisir

Le mode d'emploi d'un appareil

Le contrôle et l'entretien de l'équipement professionnel: les mots utiles et les expressions exprimant de fréquence d'une action.

Modulo 4

UD 1:

Le passé composé

Les verbes voir et recevoir et préférer

Les adverbes de temps

UD 2

Les pièces et les meubles de la maison

Le verbe partir

Les verbes dire, écrire et lire

Les verbe connaitre

Les outillages pour le service, les utensils de cuisine

Les verbs cuire, couper, éplucher, mélanger, s'empoussiérer

Gli antipasti

La nourriture et les aliments (indiquer les les préférences, indiquer la quantité, interroger sur la quantité; les poids et les mesures), faire la liste des produits et des articles, préparer les ingrédients, la posologie et mode d'administration,

UDA 3 – les utensils de la cuisson

Modulo 5

Donner les instructions pour préparer une recette, les methods et les temps de cuisson

Les verbs boire, mettre et vendre

Modulo 6

Les principes de la méthode HACCP

Modulo 7

Permissions et interdictions

Dire ce qui est permis ou défendu, permissions et interdictions

4. METODOLOGIE, STRUMENTI E STRUTTURE:

4.1 METODO D'INSEGNAMENTO

Il metodo d'insegnamento adottato è quello funzionale-comunicativo, in conformità a quanto suggerito dai programmi ministeriali. Al fine di sviluppare le abilità di comprensione e di produzione orale e scritta, si attueranno esercitazioni guidate alla lavagna con particolare riguardo alla riflessione sulle strutture morfo-sintattiche, lezione frontale e partecipata.

La riflessione sulla lingua verrà condotta attraverso un metodo induttivo e deduttivo.

4.2 STRUMENTI DI LAVORO

Le scelte metodologiche e didattiche, anche in relazione ai criteri di verifica e valutazione indicate all'inizio dell'anno scolastico, possono essere confermate. La strutturazione dei percorsi didattici è stata prevalentemente effettuata con la tecnica delle unità didattiche e percorsi modulari.

Per il raggiungimento delle abilità è stata utilizzata, in conformità a quanto suggerito dai programmi ministeriali, la metodologia comunicativa e il metodo nozionale-funzionale-comunicativo miranti al raggiungimento della consapevolezza e della interiorizzazione dei processi linguistici. Al fine di sviluppare le abilità di comprensione e di produzione orale e scritta, sono state attuate esercitazioni guidate alla lavagna con particolare riguardo alla riflessione sulle strutture morfo-sintattiche, lezione frontale e partecipata.

La riflessione sulla lingua verrà condotta attraverso un metodo induttivo e deduttivo. Il materiale didattico utilizzato è stato il libro di testo e alcune fotocopie fornite dal docente. Libro di testo in adozione (G. Bellano Westphal-P. Ghezzi, Palmarès en poche- Ed. Lang, vol. 1); Materiale relativo all'indirizzo di studi fornito dal docente. Attuale profilo della classe

4.3 STRUTTURE CHE S'INTENDONO UTILIZZARE

Aula

5. CONTROLLO E VALUTAZIONE DEL PROFITTO

5.1 STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA (controllo in itinere del processo di apprendimento)

Partecipazione e interesse dimostrato durante le lezioni

Correzione degli esercizi

Esercitazioni in classe di traduzione e produzione di dialoghi

Per la verifica di obiettivi semplici quali la conoscenza di regole grammaticali, del lessico, la capacità di comprensione, saranno utilizzate prove di tipo oggettivo (completamento e traduzioni) e di tipo soggettivo (risposte libere e produzione di dialoghi).

5.2 STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA (controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione)

Si effettueranno verifiche scritte.

Le verifiche scritte saranno sia verifiche relative alle abilità acquisite dagli allievi, sia verifiche relative alla conoscenza degli argomenti.

Interrogazioni orali.

5.3 NUMERO DELLE VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER QUADRIMESTRE

a) scritte/grafiche _2_

b) orali _2_

c) pratiche _0_

d) _ (0)_

5.4 CRITERI DI VALUTAZIONE

Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti)

6. VALUTAZIONE INTERMEDIA

Nell'ambito dei Consigli di classe il docente dovrà fornire ai colleghi, ai genitori e agli studenti, precise informazioni sui seguenti aspetti:

- comportamento degli alunni (assenze, condotta, impegno, partecipazione)
- grado di apprendimento degli alunni (carenze e lacune)
- difficoltà individuate ed interventi correttivi proposti.

L'adeguamento del percorso formativo (modifiche ed integrazioni del P.f.), opportunamente motivato, va reso noto al Dirigente Scolastico tramite compilazione dell'apposito modello.

Per attivare interventi di recupero al di fuori dell'orario didattico il docente deve presentare richiesta al Dirigente Scolastico indicando, sull'apposita scheda, il nominativo degli allievi interessati, le carenze riscontrate, gli obiettivi minimi da raggiungere e la metodologia d'intervento (data e orario di svolgimento, numero di ore totali richieste, tipologia delle verifiche previste).

Data, _30/10/2014_

firma del docente _____