

IIS "F. Datini"

Progettazione didattica per competenze: LINGUA FRANCESE

Classe 4 ENO CUCINA

Dipartimento LINGUA FRANCESE



Titolo modulo	Pre- requisiti	Conoscenze	Abilità	Competenze area generale	Competenze area professionale	Livello QNQ	Periodo e durata (trimestre o pentamestre, tempo impiegato)
1. Les préparations culinaires (seconde partie)	<p>Les principaux aliments.</p> <p>Les comparatifs, le superlatif,</p> <p>les verbes de cuisine.</p> <p>C'est / ce sont</p> <p>Il y a</p>	<p>Aspetti interculturali. Aspetti socio-linguistici.</p> <p>Lessico specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.</p>	<p>Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.</p>	<p>n.4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>n.5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.</p>		3-4	
2. Le monde de la pâtisserie.	Les verbes de préparation en	Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella	Comprendere in maniera globale e	n.5 (vedi mod.precedente)		3-4	

<p>Ingrédients et préparations de base. Gourmandises. Service et décoration</p>	<p>cuisine, les ustensiles, les phases d'une recette. Les COD et les COI.</p>	<p>microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Ortografia. Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fonologia.</p>	<p>analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professione di appartenenza.</p>	<p>n.4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p>			
<p>Les aliments et les fournisseurs</p>	<p>Composition d'un menu. Savoir exposer des recettes. Les nombres Les prépositions de lieu. Les articles partitifs. Exprimer les quantités</p>	<p>Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale. Fare confronti tra cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale.</p> <p>Aspetti interculturali.</p>	<p>Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	<p>n.5 (vedi mod.precedente)</p> <p>n.4 (vedi modulo precedente)</p>		<p>3-4</p>	

		Aspetti socioculturali					
--	--	------------------------	--	--	--	--	--