



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
pon
 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
 Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
 Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
 Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
 Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
 l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
 Ufficio IV



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"D. Modugno-S. De Lilla"

Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677

Codice Meccanografico: BAIS07300N- Codice Fiscale: 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it Sito web: www.modugnodelilla.edu.it

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice IPA: iissidl

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

anno Scolastico 2019-2020

X	POLIGNANO A MARE
	CONVERSANO
	NOICATTARO

CLASSE4^ Sez.AS	
Numero alunni 14	Frequentanti 10
	M7
	F4
Indirizzi	<input checked="" type="checkbox"/> Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera <input type="checkbox"/> Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale <input type="checkbox"/> Industria e Artigianato per il Made in Italy <input type="checkbox"/> Servizi Culturali e dello Spettacolo
Asse di riferimento	ASSE DEI LINGUAGGI
Docente	GAUDIO MIRIAM RAFFAELLA
Disciplina	LINGUA E CULTURA FRANCESE
N. ore settimanali	3
Libro utilizzato	<ul style="list-style-type: none"> - TITOLO: <i>Prêt- à -goûter</i> - EDITORE: Trevisini Editore - AUTORI: L. Parodi – M. Vallacco

CONTENUTI SVOLTI

Regole grammaticali fondamentali : preposizioni, gallicismes, verbes irréguliers, l'imparfait, le comparatif, les articles partitifs

Révision des services et leurs typologies

Le menu

Le bar

Les objets et accessoires du bar

La fonction du barman. Son activité

Dialogues au bar

Les typologies de café

Les phases de réalisation du café au bar

Comment réaliser un cocktail inventé

Les ingrédients des cocktails

Les typologies de cocktails

La bière : histoire de la bière, sa fabrication

Ppt sur une bière artisanale française ou Belgique

Le service de la bière

Le futur et le conditionnel

Les expressions de temps

La dégustation et le service

Le sommeiller et les appellations des vins

Les caractéristiques du vin

Les vignobles

Les étiquettes

Le lexique spécifique

Histoire du vin

Vinification

Les accords mets – vins

La forme des verres

Uso essenziale dello strumento informatico.

Padlet

Lavori interdisciplinari

Attività interattive

Google moduli

Semplici prodotti multimediali (power -point)

Le champagne et sa méthode

Histoire du champagne

La zone du Champagne

Uso essenziale dello strumento informatico.

Semplici prodotti multimediali (power -point)

Padlet

Lavori interdisciplinari

Attività interattive

Google moduli

Le sommelier et les appellations des vins

Les caractéristiques du vin

Les vignobles

Les étiquettes

Le lexique spécifique

Histoire du vin

Vinification

Les accords mets – vins

La forme des verres

Uso essenziale dello strumento informatico.

Padlet

Lavori interdisciplinari

Attività interattive

Google moduli

Semplici prodotti multimediali (power -point)

Le champagne et sa méthode

Histoire du champagne

La zone du Champagne

Uso essenziale dello strumento informatico.

Semplici prodotti multimediali (power -point)

Padlet

Lavori interdisciplinari

Attività interattive

Google moduli