

PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' COMPRESENZA

MATERIA : LINGUA FRANCESE/LAB. CUCINA
CLASSE 3^A C

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

<i>Attività</i>	<i>Obiettivi</i>	<i>Metodologie</i>	<i>n° ore</i>
- La brigade de cuisine - La tenue professionnelle - L'hygiène - L'implantation d'une cuisine professionnelle. - Appareils de préparation des aliments : - le matériel de cuisine (les ustensiles, les couteaux, les appareils de cuisson, la batterie de cuisine) - Décrire la	-Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni del settore specifico. -Produrre testi semplici e coerenti sulle tematiche trattate. -Utilizzare correttamente la terminologia tecnica settoriale per predisporre le diverse attività legate al mondo della ristorazione.	- Scoperta guidata - Lezione frontale - Ricerca individuale - Lavoro di gruppo	(circa 28 ore)

préparation d'une recette			
• La pâtisserie • Histoire de la pâtisserie • Le personnel de pâtisserie • Le matériel et les équipements pour la pâtisserie. • Les ustensiles de pâtisserie • Décrire la préparation d'une recette	-Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni del settore specifico. -Produrre testi semplici e coerenti sulle tematiche trattate. -Utilizzare correttamente la terminologia tecnica settoriale per predisporre le diverse attività legate al mondo della pasticceria	- Scoperta guidata - Lezione frontale - Lavoro di gruppo	(29 ore circa)

Milazzo, 14/10/2025

I docenti,
Gianluca Cirino
Iannello Elide Maria