

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO

□ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE

X ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

—

anno scolastico	2025/26
classe	5D
disciplina	LINGUA FRANCESE
indirizzo	PROFESSIONALE – SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Ore settimanali	3
Ore annuali	99
Docente	Prof.ssa TESTASECCA MARIA STELLA

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Alla fine del **Quinto Anno** lo studente dovrà essere in grado di:

- Attivare modalità di apprendimento autonomo.
- Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua francese, previsti dal percorso di studio, per interagire nei diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- Produrre testi specifici in relazione all'indirizzo di appartenenza.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali.

FINALITÀ EDUCATIVE

Riflessione sulla propria lingua e realtà sociale attraverso l'analisi comparativa con la lingua e cultura straniera.

Acquisizione di una competenza comunicativa nella LS per facilitare il confronto e lo scambio con culture diverse.

Acquisizione di uno spirito critico su aspetti socioculturali ed apertura al dialogo attraverso l'ascolto, il rispetto e l'accettazione di opinioni e convinzioni altrui.

Conoscenza di usi, costumi e culture diverse e disponibilità ad accettare il concetto di diversità in ogni suo aspetto e forma.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe è composta da 20 alunni quasi tutti provenienti dai paesi limitrofi, non tutti frequentanti regolarmente.

In classe sono presenti due alunni in condizione di disabilità, supportati dall'insegnante di sostegno per 9 ore settimanali ciascuno, che seguono la programmazione curricolare per obiettivi minimi, tre alunni con DSA, un'alunna con BES e un alunno ripetente. I livelli di partenza della classe sono stati accertati tramite un test d'ingresso, letture, dialoghi, semplici conversazioni in lingua atti a verificare le acquisizioni sui vari

piani linguistici: comunicativo, funzionale, strutturale e fonologico. Da questo esame preliminare è emerso che la classe si presenta come un gruppo eterogeneo con una preparazione più che sufficiente. Dal test linguistico è emerso un quadro di competenze linguistiche pregresse adeguate. Alcuni alunni dimostrano di possedere buone conoscenze delle strutture linguistiche; altri evidenziano ancora incertezze nel metodo di studio e qualche carenza nelle conoscenze disciplinari. In una prima fase, si renderà necessario un lavoro di ripasso, insistendo soprattutto sugli argomenti in cui gli alunni evidenzieranno maggiori difficoltà di apprendimento per colmare alcune lacune. Gli alunni sembrano ben disposti allo studio della disciplina ma dal punto di vista comportamentale non sempre si attengono alle regole scolastiche e qualcuno necessita di richiami all'attenzione.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. INIZIALE < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 3	n. 6	n. 5	n. 4

N. 1 assente

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

☐ 1° BIENNIO ☐ 3° ANNO ☐ 4° ANNO ☒ 5° ANNO

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

	C1	COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
X	C2	COMPETENZA MULTILINGUISTICA
	C3	COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA
X	C4	COMPETENZA DIGITALE
X	C5	COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE
X	C6	COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA
	C7	COMPETENZA IMPRENDITORIALE

2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

X	L1	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
X	L2	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
X	L3	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
X	L4	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
	L5	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
X	L6	Utilizzare e produrre testi multimediali.
	M1	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
	M2	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando varianti e relazioni.
	M3	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
	M4	Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
	S1	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
X	S2	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

X	S3	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
	T1	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
	T2	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
	T3	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
	SM	SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.
	IRC	Riconoscere come la religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita.

3. COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

X	G1	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
X	G2 a	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.
X	G2 b	Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
	G3	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
X	G4 a	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
X	G4 b	Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
X	G5	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
	G6	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
X	G7	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
	G8	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
	G9	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
X	G1 0	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
	G1 1	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
	G1 2	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

4. COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO – Enogastronomia e ospitalità alberghiera

	IE1	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
	IE2	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di

		vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.
X	IE3	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
	IE4	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
	IE5	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
	IE6	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
X	IE7	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
X	IE8	Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
	IE9	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.
	IE10	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.
	IE11	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.

SAPERI

I saperi disciplinari sono articolati in **abilità** e **conoscenze** nel **Piano delle Unità di Apprendimento**.

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

abilità	conoscenze
- Comprensione della lingua orale e scritta: a) saper comprendere semplici frasi e conversazioni relativi al settore professionale. b) saper comprendere il significato generale di semplici testi relativi al settore specifico. - Produzione della lingua scritta orale e scritta: a) sapersi esprimere in forma semplice e scorrevole su argomenti del settore. b) saper produrre semplici testi in modo corretto relativi al settore professionale.	- Conoscenza ed uso delle strutture e funzioni linguistiche: saper riconoscere e utilizzare le strutture grammaticali e le funzioni linguistiche di base. - Conoscenza della civiltà straniera: assumere consapevolezza delle diversità culturali e sociali dei popoli che utilizzano la L2.

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UdA 0	ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA	Settembre (3 ore)
competenze	abilità	conoscenze
- C2 - C5 - L2 - L4 - G2a	- Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, d'attualità o di lavoro. - Comprendere globalmente argomenti del settore specifico di indirizzo.	Test d'ingresso sulla comprensione scritta e sulla produzione scritta Esercitazioni orali riguardanti i principali argomenti dell'anno precedente. - Les différentes typologies de tourisme

UdA 1	ALIMENTATION ET SANTÉ'	Primo trimestre (30 ore)
competenze	abilità	Conoscenze
- C2 - C4 - C5 - C6 - L1 - L2 - L3 - L4 - L6 - G2a - G2b - G5 - G7	- Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative. - Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari e del settore professionale. - Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni del settore specifico - Utilizzare i dizionari bilingue, compresi quelli multimediali. - Descrivere in maniera semplice eventi, esperienze ed impressioni relativi all'ambito professionale. - Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche trattate. - Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. - Utilizzare correttamente la terminologia tecnica settoriale per predisporre le diverse attività legate al mondo della ristorazione.	Comment manger équilibré Les groupes alimentaires et la pyramide alimentaire Les régimes crétois Les régimes alternatifs Les régimes religieux Les troubles du comportement alimentaire Les allergies et les intolérances alimentaires
UdA 2	VINS ET TOURISME OENOGASTRONOMIQUE	Primo trimestre/Secondo trimestre (30 ore)
- C2 - C4 - C5 - C6 - L1 - L2 - L3 - L4 - L6 - G2a - G2b - G5 - G7	- Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative. - Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari e del settore professionale. - Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni del settore specifico - Utilizzare i dizionari bilingue, compresi quelli multimediali. - Descrivere in maniera semplice eventi, esperienze ed impressioni relativi all'ambito professionale. - Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche trattate. - Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. - Utilizzare correttamente la terminologia tecnica settoriale per predisporre le diverse attività legate al mondo della ristorazione.	Petite histoire du vin Les caractéristiques du vin Comment lire l'étiquette Mariage vins-mets Les labels de qualité et d'origine Le tourisme oenogastronomique
UdA 3	HYGIÈNE ET SÉCURITÉ	Secondo trimestre/Terzo trimestre (29 ore)
- C2 - C4 - C5 - C6 - L1 - L2 - L3 - L4 - L6 - G2a - G2b - G5 - G7	- Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative. - Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari e del settore professionale. - Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni del settore specifico - Utilizzare i dizionari bilingue, compresi quelli multimediali. - Descrivere in maniera semplice eventi, esperienze ed impressioni relativi all'ambito professionale. - Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche trattate. - Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. - Utilizzare correttamente la terminologia tecnica settoriale per predisporre le diverse attività legate al mondo della ristorazione.	La conservation des aliments Les aliments à risque Les intoxications alimentaires Le système HACCP

N.B. Nel corso del terzo trimestre, è prevista, nell'ambito del modulo di orientamento formativo, l'analisi e la modalità di compilazione del curriculum vitae in formato europeo.

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTT O	MONTE ORE
2. <i>“Qualité et sécurité alimentaire”</i>	Competenze chiave europee Competenza multilinguistica Competenze degli assi culturali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS Padroneggiare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale Utilizzare e produrre testi multimediali Competenze di cittadinanza Imparare ad imparare Comunicare Collaborare e partecipare Competenze dell'area di indirizzo IE3	-Riconoscere e comprendere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. -Produrre oralmente e per iscritto brevi testi e/o dialoghi semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, professionale appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. -Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti di natura professionale. -Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per descrivere eventi concreti della vita scolastica - Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. -Ideare e realizzare prodotti multimediali in	-Funzioni linguistico-comunicative riferite al livello A2 del CEFR. -Aspetti comunicativi socio-linguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. – Qualità e sicurezza alimentare	Dossier digitale	3 ore

		rapporto ad esigenze di studio professionali e personali			
--	--	--	--	--	--

UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

UDA	TEMATICA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
1 <i>La “cucina sostenibile” nuova tendenza della ristorazione</i>	La “cuisine durable”, nouvelle tendance de la restauration	Competenze chiave europee Competenza multilinguistica Competenze degli assi culturali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Competenze trasversali Compiere le scelte di partecipazione alla vita economica coerentemente agli obiettivi di sostenibilità a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Essere in grado di individuare le tecniche produttive orientate alla tutela della eco-sostenibilità. Competenze dell'area di indirizzo - IE8	-Riconoscere e comprendere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. -Produrre oralmente e per iscritto testi e/o dialoghi coerenti su tematiche note di interesse sociale. - Sapere utilizzare la rete internet per ricercare fonti e dati. -Adoperarsi per il turismo eco-sostenibile nel settore delle nuove tendenze enogastronomiche. - Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile per la tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.	La cucina eco-sostenibile Le nuove tendenze alimentari	Secondo Trimestre ore 4

NODI CONCETTUALI

Evoluzione della cucina nel tempo	La storia del cibo e della gastronomia come percorso strettamente legato agli avvenimenti che hanno scandito il comportamento dell'uomo nel corso dei secoli, dalla preistoria ai giorni nostri. Un'evoluzione che ha interessato la scoperta di nuovi e stuzzicanti ingredienti, la sperimentazione di metodi di conservazione e di cottura innovativi, e che ha toccato persino il modo di servire le pietanze a tavola.
--	--

Igiene e sicurezza in laboratorio	Uno degli obiettivi didattici degli alunni dell'indirizzo di enogastronomia, consiste nella conoscenza del sistema HACCP e dei meccanismi di controllo in materia di sicurezza alimentare, nonché degli accorgimenti fondamentali per evitare la contaminazione degli alimenti, delle regole fondamentali nell'utilizzo dell'attrezzatura di laboratorio. Conoscenze queste, tutte spendibili nel mercato del lavoro.
Le nuove tendenze alimentari	Quali saranno gli ingredienti-guida delle cucine mondiali? E quali le filosofie nutrizionali che ci attireranno di più? Quali sono i fattori che influenzano i consumi e i nuovi orientamenti alimentari? E quali le nuove tendenze di filiera di questi prodotti? Dalla cucina crudista, a quella vegana, alla cucina sana. Un viaggio attraverso il gusto.
Una dieta per tutti	Un excursus tra i principi nutritivi fondamentali per creare una dieta adatta alle esigenze di ciascuno e stilare menù equilibrati che si basino sui principi della piramide alimentare. Riscoprire il piacere di mangiar sano per privilegiare i prodotti locali e a km 0, per adottare duraturi corretti stili di vita e contrastare al tempo stesso la dannosa globalizzazione alimentare.
A tavola con le religioni	Il cibo è per certi versi un profondo credo. Oltre ad essere nutrimento indispensabile per la nostra sopravvivenza, rispecchia culture diverse e diventa segno di condivisione e di festa. In diverse tradizioni religiose è anche assunto con valore rituale e simbolico perché, ieri come oggi, i fedeli danno al mangiare e al bere, o all'astensione, un forte significato religioso. A tavola come nella vita, il rispetto delle altrui convinzioni consente di evitare possibili fenomeni di discriminazione e contribuisce a realizzare migliori processi di integrazione e inclusione sociale.

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

☒ lezione frontale ☒ lezione interattiva lezione multimediale ☐ videolezione ☒ cooperative learning ☒ problem based learning ☒ project based learning ☒ role playing ☐ digital storytelling ☒ EAS - episodi di apprendimento situato	☒ flipped classroom ☒ debate ☒ attività di gruppo ☐ attività di laboratorio ☐ esercitazioni pratiche ☐ altro:
--	---

STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

☒ libro di testo: Duvallier Christine SUBLIME - ENOGASTRONOMIE ET SERVICE , Casa editrice ELI ☒ lezioni registrate	☒ risorse didattiche online ☐ visite didattiche ☐ attività integrative
--	--

☒ aule multimediali ☐ laboratori ☒ sussidi didattici ☒ strumenti digitali	☐ interventi di esperti ☒ materiale prodotto dall'insegnante ☐ altro:
---	---

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO	
TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE'
☒ prove scritte strutturate ☒ prove scritte semi-strutturate ☒ prove scritte non strutturate ☒ interrogazioni orali ☐ prove pratiche	- Prove scritte n. 2 per ciascun trimestre - Prove orali n. 1 per ciascun trimestre Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche. La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni in presenza, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati. Per le valutazioni verranno utilizzate le griglie stabilite in sede dipartimentale e allegate al verbale del sottodipartimento di lingue straniere.
MODALITÀ DI RECUPERO	
☒ Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; ☒ Attività guidate a crescente livello di difficoltà; ☒ Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro; ☒ Recupero in itinere attraverso studio autonomo; ☒ Recupero durante la pausa didattica; ☐ Sportello didattico; ☐ Corsi di recupero pomeridiani	

MILAZZO, 16/10/2025

IL DOCENTE

Prof.ssa Maria Stella Testasecca