**Asse dei Linguaggi: Lingua FRANCESE classe 3° H IeFP 2019/2020**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **STANDARD FORMATIVI**  **MINIMI** | **DECLINAZIONE** | **OSA** | **ABILITA’** | **CONOSCENE** | **DISCIPLINE COINVOLTE** | **COMPETENZE ATTESE** | **ABILITA’** | **CONOSCENE** | **CONTENUTI** | **MODALITA’** | **ANNO CORSO** | **ORE** |
| 4.Utilizzare per i principali scopi comunicativi ed operativi una lingua straniera  *(riferimento livello A2 del frame work europeo)* | **4.1 Comprendere** i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti d’ interesse personale, quotidiano o professionale | Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi ed operativi  (Cfr.Standard formativi minimi 4.1-4.4) | **Comprendere i punti principali di messaggi** e annunci semplici e chiari di interesse personale quotidiano,professionale.  **Ricercare informazioni** all’interno di testi brevi di interesse personale, quotidiano, professionale | **Lessico di base** su argomenti di vita quotidiana,sociale e professionale  **Regole grammaticali** fondamentali |  | **ASCOLTARE**  Comprendere le informazioni contenute in semplici messaggi orali in ambito quotidiano,personale e sociale (conversazioni, dialoghi) | Comprendere le informazioni generali contenute nei messaggi e negli annunci  Sviluppo di strategie di comprensione attraverso *parole chiave* | **Il lessico di base** relativo agli argomenti linguistici trattati. | **Funzione Comunicativa**  **Ascolto** di dialoghi relativi ad  *Orientarsi in un luogo.*  *Localizzare e definire oggetti*  *Fare acquisti*  *Organizzare una festa*  *Cercare lavoro*  **Ascolto** di dialoghi relativi a: Dare/chiedere informazioni per orientarsi in una città, in un grande magazzino.  Organizzazione pratico culinaria di una festa: proporre accettare rifiutare | Ascolto CD  Ascolto dalla viva voce dell’insegnante | **3^anno** |  |
|  | **4.2 Descrivere** in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all’ambito personale e professionale |  | **Funzione Comunicativa Esporre** in maniera semplice esperienze ed eventi relative all’ambito personale e sociale  **Ambito Professionale**  **Esporre** relativamente ad argomenti conosciuti quali semplici ricette gastronomi che della tradizione francese e italiana  **Elencare** gli ingredienti di una ricetta di enogastronomia, di una bevanda, di una bevanda di caffetteria  Presentare le ricette conosciute | **Lessico di base** su argomenti di vita quotidiana,sociale professionale.  **Regole grammaticali** fondamentali | **Cucina** | **PARLARE**  **Esporre** in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all’ambito personale e sociale  **Ambito professionale**  Elencare gli ingredienti e i passaggi per l’esecuzione di una ricetta di una bevanda calda o fredda  **Ambito professionale**  **Elencare** gli ingredienti e i passaggi per l’esecuzione di una ricetta di cocktail | **Esporre** in maniera semplice, ma sufficientemente corretta ,esperienze ed eventi relativi all’ambito personale e sociale  **Ambito professionale**  **Trasporre e descrivere** in lingua la nomenclatura degli ingredienti e le diverse fasi dell’esecuzione di una ricetta | **Il lessico di base** relativo agli argomenti linguistici trattati.  **Lessico di settore** | **Funzione Comunicativa**  *Forma interrogativa*  *Forma interrogativa di cortesia.*  *Il condizionale.*  *Verbi:payer, acheter,vouloir*.  *I comparativi*  *Il futuro*  *Curriculum vitae*  **Ambito professionale**  Terminologia per definire gli ingredienti  **Ricette Italiane**:  Gnocchi  Pasta Fresca  Polipo con patate e olive  Scaloppine al vino bianco  Couli  **Ricette Francesi:**  Purée de pommes de terre  Tarte Tatin: storia ed preparazione.  Île Flotante | Simulazioni di situazioni |  |  |
|  | **4.3 Interagire** in conversazioni brevi e semplici su temi di carattere personale, quotidiano o professionale |  | **Entrare in contatto** con qualcuno  Dare e chiedere informazioni | **Corretta pronuncia** di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune.  **Regole grammaticali** fondamentali |  | **PARLARE**  **Funzione Comunicativa**  a)Entrare in contatto con qualcuno.  b) Dare e chiedere informazioni su di sé e sui propri interessi |  | **Il lessico di base** relativo agli argomenti linguistici trattati.  Strutture morfosintattiche | **Funzione Comunicativa**  **In città:**  Sapersi orientare  esprimere i propri gusti e desideri  **Ai Grandi Magazzini :**  saper acquistare ed esprimere preferenze  **Per una festa:**  Scegliere dei piatti adatti  **Ricerca di un lavoro**  Saper redigere un curriculum vitae | Simulazioni di situazioni  Giochi di ruolo |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **4.4 Comprendere** i punti principali e localizza informazioni all’interno di semplici e brevi testi riferiti alla vita quotidiana, all’esperienza personale, all’ambito professionale |  | **Leggere** un semplicetesto cogliendone il senso generale,  identificando le informazioni volute. | **Lessico di base** su argomenti di vita quotidiana,sociale professionale  **Corretta pronuncia e intonazione**  delle parole e delle frasi | **Cucina** | **LEGGERE**  **Comprendere leggendo** testi scritti (dialoghi, ricette gastronomiche) su argomenti d’ interesse personale, quotidiano e professionale | a)Leggere un semplice testo e coglierne le informazioni generali. b)Leggere un testo e identificare le informazioni volute.  c)Capire brevi testi che parlano di argomenti quotidiani e professionali (ricette)  Sviluppo di strategie di comprensione attraverso *parole chiave* | **Il lessico di base** relativo agli argomenti linguistici trattati.  **Strutture** morfosintattiche | **Funzione Comunicativa**  Lettura di semplici testi su argomenti di interesse quotidiano , sociale, personale.  **Ambito storico-professionale**  Composizione di un menu francese:  piatti tipici della gastronomia francese | **Lettura** dei dialoghi ascoltati e simulati  Materiale desunto e adattato da testi di carattere storico-gastronomico fornito in fotocopia |  |  |
|  | **4.5 Scrivere correttamente** brevi e semplici testi riferiti alla vita quotidiana (e all’ambito professionale studiato) |  | **Redigere** semplici e brevidescrizioni di sé, dell’ambiente circostante, esperienze personali e di altri nell’ambito della vita quotidiana | **Lessico di base** su argomenti di vita quotidiana,sociale professionale  **Regole grammaticali** fondamentali |  | **SCRIVERE**  **Redigere** semplici e brevi paragrafi relativi a sé, esperienze personali, per descrivere situazioni di altri nell’ambito della vita quotidiana |  | **Il lessico di base** relativo agli argomenti linguistici trattati.  **Strutture** morfosintattiche |  | Descrizioni seguendo una traccia stabilita  Brevi lettere informali  Brevi riassunti |  |  |
|  | **4.6 Scrivere correttamente** semplici testi di carattere tecnico nell’ambito professionale studiato. |  | **Trasporre** in francese ricette italiane  **Redigere** un semplice menu Francese | **Lessico:** micro lingua di settore  **Regole grammaticali** fondamentali  **Struttura della ricetta:**  dosi  ingredienti  descrizione della preparazione  **Struttura del menu**:organizzazione delle portate. | **Italiano**  **Cucina** | **SCRIVERE**  **Redigere** ricette in francese  **Redigere** un semplice menu Francese facendo uso per quanto possibile dei piatti studiati e realizzati in laboratorio | Scrivere una ricetta indicando le dosi, gli ingredienti la procedura | **Lessico di settore**  **Strutture** morfosintattiche | **Ambito professionale**  Terminologia specifica per descrivere le ricette  Imperativo/Infinito  Articolo partitivo  Articolo contratto |  |  |  |