



PIANO di LAVORO del Docente
per le classi degli indirizzi Professionali Nuovo Ordinamento (D.Lvo 61/2017)

Classe: 4A Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA - Articolazione enogastronomia
Disciplina: FRANCESE
Docente: ELISABETTA CORBARI
a. s. 2021/2022

Dal libro di testo "Les toqués de la gastronomie" Di S. Appignanesi, A. Giorgi, F. Marini -
Cappelli Editore

Codice Unità Didattiche

Ore

1° Quadrimestre

	Unità di apprendimento	
F1-T-Pro-Eno	Unità di apprendimento F "Révision"	6
G1/G2/G3/G4-T-Pro-Eno	Unità di apprendimento G "Planète-bar"	15
H1-T-Pro-Eno	Unità di apprendimento H "Alimentation bio et labels de qualité"	6

2° Quadrimestre

	Unità di apprendimento	
H2/H3-T-Pro-Eno	Unità di apprendimento H "Alimentation bio et labels de qualité"	9
I1/I2/I3-T-Pro-Eno	Unità di apprendimento I "La santé dans l'assiette"	15
L1/L2/L3/L4/L5-T-Pro-Eno	Unità di apprendimento L "L'histoire de la gastronomie française"	15

Verifiche previste nell'anno

n°4	Scritte – per una stima di ore	4
n°4	Orali – per una stima di ore	27
n°2	Altra tipologia – per una stima di ore	2

Unità di Apprendimento multidisciplinari (Educazione civica, altre UdA multidisciplinari...)

//	//	//

Totale ore di lezione del corso 99

Cremona, 26 ottobre 2021

Il Docente

Elisabetta Corbari

Nota: Il piano annuale per classe - disciplina è un preventivo che evidenzia le **Unità di Apprendimento con le rispettive Unità didattiche** che si intendono sviluppare e il **tempo impiegato**, il **numero di verifiche** che si intendono effettuare e la stima **totale delle ore del corso** che corrisponde al **monte ore curricolare della disciplina**. Le Unità di Apprendimento, il codice e il titolo delle Unità didattiche fanno riferimento alla progettazione per disciplina (Piano standard di disciplina) depositata presso l'Istituto dal Coordinatore di disciplina. Questa scheda va caricata on line sul sito dell'Istituto e va presentata alla classe come parte integrante del Contratto formativo.