



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

Classe 4 A

Indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Articolazione ENOGASTRONOMIA

Disciplina FRANCESE

Docente SILVIA CASALI

a. s.2025/2026

Codice Unità Didattiche

Ore

1° Quadrimestre

	Unità di apprendimento	
F1-T-Pro-E no	Unità di apprendimento F “Révision”	10
G1-G2-G3- G4-T-Pro-E no	Unità di apprendimento G “Planète-bar”	18
H1-H2-H3- T-Pro-Eno	Unità di apprendimento H “Alimentation bio et labels de qualité”	11
	Unità di apprendimento	

2° Quadrimestre

	Unità di apprendimento “.....”	
I1-I2-I3-T- Pro-Eno	Unità di apprendimento I “La santé dans l'assiette”	18
L1-L2-L3- L4-L5-T-Pr o-Eno	Unità di apprendimento L “ L'histoire de la gastronomie française”	11
	Unità di apprendimento	

Verifiche previste nell'anno

N° 5	Scritte – per una stima di ore	8
N° 4	Orali – per una stima di ore	21
N° //	Altra tipologia – per una stima di ore	//

***Unità di Apprendimento multidisciplinari (Educazione civica, altre Uda
multidisciplinari...)***



	<i>I prodotti tipici del territorio cremonese</i>	2

Totale ore di lezione del corso 99

Cremona, 30 ottobre 2025

Il Docente
Silvia Casali

*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.*