



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

Classe 3A Indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA -
Articolazione Cucina
Disciplina FRANCESE
Docente LUCREZIA MANGANO
a. s. 2023/2024

Codice Unità Didattiche

Ore

1° Quadrimestre

A1-T-Pro-Bar	Unità di apprendimento A “Révision”	6
B1-B2-B3-T-Pro-Bar	Unità di apprendimento B “Échappées gourmandes”	15
C1-C2-C3-C4-T-Pro-Bar	Unità di apprendimento C “Qui fait quoi?”	15

2° Quadrimestre

D1-D2-D3-D4-T-Pro-Bar	Unità di apprendimento D “À vos recettes!”	15
E1-E2-E3-E4-E5-E6-T-Pro-Bar	Unità di apprendimento E “On va au resto”	15

Verifiche previste nell'anno

n° 6	Scritte – per una stima di ore	6
n° 6	Orali – per una stima di ore	19
n° //	Altra tipologia – per una stima di ore	//
	Unità di Apprendimento multidisciplinari (Educazione civica, altre UdA multidisciplinari...)	
UdA Ed. Civica	Benessere fisico e mentale per vivere in una società inclusiva e sicura	6
UdA multidisciplinare	I prodotti a km zero	2
Totale ore di lezione del corso		99

Cremona 31/10/2023

Il Docente

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.