

ACCADEMIA DELLA CRUSCA

a.s.2025-2026

Corso di Formazione

INSEGNARE ITALIANO NELLE CLASSI MULTILINGUI

Elaborato finale

Relazione su un'attività svolta con i propri allievi, o su un percorso didattico sperimentato in classe (aprile 2025).

Premessa: si precisa che l'attività è stata predisposta dalla sottoscritta e condivisa all'interno del Dipartimento di Italiano con l'obiettivo di realizzarla il prossimo anno scolastico (Settembre 2026) nelle classi prime, durante le prime due settimane di accoglienza dei nuovi studenti. La sottoscritta, infatti, al momento, non ha alunni NAI nelle proprie classi quarte e quinte.

L'attività proposta è strettamente collegata:

- a) al piano di accoglienza della classi prime previsto dall'Istituto nelle prime settimane di scuola
- b) al corso di studi scelto
- c) alla didattica attiva e laboratoriale favorita dal corso di studi specifico
- d) alla promozione di un ambiente scolastico inclusivo, rimuovendo eventuali ostacoli alla piena integrazione di alunni NAI in coerenza con il protocollo di accoglienza dell'Istituto.

ATTIVITÀ

DESTINATARI: classe 1^A Enogastronomia, *I.P.S. G. Ravizza* - Istituto Alberghiero (scuola secondaria di secondo grado)

DOCENTE: Stefania Canzano

TITOLO/ARGOMENTO: *Comunicare in cucina: parole, testi e azioni*

COMPETENZE CHIAVE

1. Comprendere e produrre semplici testi orali e scritti legati al contesto gastronomico
2. Acquisire lessico di base della cucina e della ristorazione
3. Interagire in situazioni comunicative quotidiane e professionali
4. Sviluppare abilità di comprensione per studenti non italofoeni (livello pre-A1/A1)

OBIETTIVI

Gli allievi, anche quelli madrelingua italofoeni, dimostrano spesso di non conoscere i nomi degli alimenti, come sedano, prezzemolo, melanzana. Inoltre non conoscono gli strumenti della cucina, come imbuto, bastardella, colino

Per tutta la classe:

1. Comprendere semplici testi regolativi: ricette
2. Arricchire il lessico relativo a ingredienti, strumenti della cucina e azioni
3. Riconoscere la struttura di una ricetta
4. Produrre semplici descrizioni e istruzioni

Per gli alunni NAI:

1. Acquisire lessico di base (oggetti, azioni quotidiane)
2. Comprendere istruzioni semplici supportate da immagini
3. Produrre parole/frasi minime (es. “tagliare”, “acqua”, “pane”)
4. Interagire con compagni tramite attività cooperative e visive

METODOLOGIA

- Didattica laboratoriale e cooperativa
- Uso di immagini, video e oggetti reali (realia)
- Peer tutoring
- Approccio comunicativo e multisensoriale
- Attività semplificate e scaffolding linguistico

TEMPI 12 ore, concentrate nelle prime due (massimo tre) settimane di inizio scuola, quale attività didattica e di accoglienza di tutti i nuovi studenti. A cui si aggiunge 1 ora supplementare di lavoro domestico.

Modulo 1 (3 ore): Il lessico della cucina

Contenuti	Attività	Verifica formativa
1. Ingredienti base	1. Brainstorming guidato con immagini	1. Abbinamento immagini-parole
2. Strumenti da cucina	2. Memory visivo parola-immagine	2. Attività interattiva in classe e/o in laboratorio
3. Azioni (tagliare, mescolare, cuocere...)	3. Etichettatura oggetti reali	

	4. Per NAI: uso di flashcard illustrate e ripetizione orale	
--	---	--

Modulo 2 (3 ore): La ricetta come testo

Contenuti	Attività	Verifica
1. Struttura della ricetta (titolo, ingredienti, procedimento)	1. Analisi guidata di una ricetta semplice	1. Completamento guidato di una ricetta
2. Sequenze temporali (prima, poi, dopo)	2. Riordino sequenze (attività a gruppi)	
	3. Evidenziazione verbi all'infinito	
	4.1 Per NAI: versione semplificata con immagini 4.2 Sequenze illustrate da riordinare	

Modulo 3 (3 ore): Comprendere e dare istruzioni

Contenuti	Attività	Verifica formativa
1. Verbi operativi	1. Role play (chef-aiuto cuoco)	1. Esecuzione corretta di semplici comandi
2. Imperativo (forma base: “taglia”, “mescola”, “unisci”)	2. Attività pratica (simulazione preparazione)	
	3.1 Per NAI: uso di gesti e immagini	
	3.2 Per NAI: ripetizione e imitazione	

Modulo 4 (3 ore): Produzione finale

Contenuti	Attività	Verifica sommativi
------------------	-----------------	---------------------------

1. Descrizione di una ricetta semplice	1. Creazione di una ricetta in gruppo	Rubrica valutativa su: - partecipazione - uso del lessico - comprensione - produzione
	2. Presentazione orale	
	3.1 Per NAI: contributo tramite immagini, parole chiave, disegni 3.2 Per NAI: supporto del gruppo	
	4. COMPITO A CASA: creazione di una ricetta semplice, meglio se capace di illustrare la tradizione gastronomica di origine o una ricetta di famiglia. Per il compito a casa va seguita la scheda ricetta fornita dall'insegnante	

Strumenti: LIM; flashcard illustrate; oggetti reali (utensili); schede semplificate; dizionari visivi / app traduzione

Spazi: aula e laboratorio di cucina

Valutazione:

1. Formativa: osservazione, attività in itinere

2. Sommativa: prodotto finale e partecipazione

3. Personalizzata per NAI:

- comprensione visiva
- uso di parole base
- partecipazione attiva

Inclusione

1. Attività cooperative
2. Materiali facilitati (immagini, mappe)
3. Uso della lingua madre come ponte (se possibile)
4. Tempi più distesi e consegne semplificate

ANNOTAZIONI/CONSIDERAZIONI

L'attività può essere gestita in compresenza tra il docente di Italiano e di Cucina. Può essere replicata e gestita in compresenza tra il docente di Italiano e di Sala & Vendita.

COMPITI

Esempio di scheda-ricetta da utilizzare a scuola per il lavoro di gruppo e a casa per il lavoro in autonomia.

SCHEDA TECNICO ANALITICA DI CUCINA

RICETTA:	Crostoni sfiziosi con pere, gorgonzola	Reparto	ANTIPASTI
-----------------	--	----------------	------------------

Per persone n°8

Ingredienti	Dosi	Attrezzatura	Tecniche di cottura	Foto 
Pane	4 filoni	Tagliere	Cottura in forno	
Pere	2 pz	Bacinella		
Gorgonzola dolce	400 g	Cucchiaino legno		
Noci	80 g	Trinciante		
Burro	50 g	Spelucchino	Allergeni	
Miele	q.b.	Teglia da forno	1 Glutine	
Succo di limone	q.b.	Pelapatate	7 latte e prodotti	
		Teglia da forno	8 frutta a guscio	

Procedimento:

Per realizzare i crostini, tagliare il pane a fette. Disporre le fette su una teglia rivestita di carta forno. Adagiare su ciascuna fetta un velo sottile di burro. Tagliare il gorgonzola a fette non troppo sottili: disporre le fette di gorgonzola su ciascun crostino. Infornare, a forno già caldo, a 190° per circa 10-15 minuti, comunque fino a quando il formaggio inizierà a sciogliersi. Nel frattempo, affettare le pere sottilmente e irrorarle con il succo di limone per non farle annerire. Scolarle bene e disporle sul formaggio. Completare i crostini con il miele e le noci. Servire subito.