



UNITÀ DIDATTICA

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

Disciplina: Francese
Titolo: Révision
Codice: A1-T-Pro-Eno
Ore previste: 6

Conoscenze

Ripasso di strutture morfosintattiche analizzate nella classe seconda

Abilità

Rafforzare le competenze linguistico-grammaticali

Sviluppo metodologico

Lezione partecipata
Esercitazioni individuali
Lavori di gruppo
Utilizzo strumenti multimediali

Riferimenti per la verifica

Una verifica scritta strutturata fra quelle programmate nel quadrimestre.



UNITÀ DIDATTICA

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

Disciplina: Francese

Titolo: Echappées gourmandes

Codice: B1/B2/B3-T-Pro-Eno

Ore previste: 15

Conoscenze

Phonétique :

les accents... mode d'emploi

Contenus :

1. La gastronomie française

Le tour de France “gastronomique”

2. Les repas en France

Le petit-déjeuner

Le déjeuner

Le goûter

Dîner ou souper ?

Approfondissements:

La cuisine francophone

Échappées gourmandes en Italie

Les fromages français

Abilità

Savoir-faire:

Décrire la France gastronomique

Présenter les repas français

Sviluppo metodologico

Lezione partecipata

Esercitazioni individuali

Lavori di gruppo

Utilizzo strumenti multimediali

Riferimenti per la verifica

Una verifica scritta e/o orale fra quelle programmate nel quadrimestre.



UNITÀ DIDATTICA

Disciplina: Francese

Titolo: Qui fait quoi ?

Codice: C1/C2/C3/C4-T-Pro-Eno

Ore previste: 15

Conoscenze

Grammaire :

Le féminin des noms et des adjectifs

Le pluriel des noms et des adjectifs

Contenus :

1. En cuisine

La brigade de cuisine

La tenue professionnelle de cuisine

Le matériel, les ustensiles, l'équipement

2. En salle et au bar

La brigade de restaurant

La tenue professionnelle de salle

Faisons la mise en place

Approfondissements :

Allons au ciné, voir « Comme un chef »

Abilità

Savoir-faire:

Savoir décrire la brigade de cuisine et la brigade de salle et leurs équipements

Sviluppo metodologico

Lezione partecipata

Esercitazioni individuali

Lavori di gruppo

Utilizzo strumenti multimediali

Riferimenti per la verifica

Una verifica scritta e/o orale fra quelle programmate nel quadrimestre.



UNITÀ DIDATTICA

Disciplina: Francese
Titolo: À vos recettes !
Codice: D1/D2/D3/D4-T-Pro-Eno
Ore previste: 15

Conoscenze

Grammaire :
L'article partitif
L'impératif

Contenus :
1. Madame la Recette !
Comment écrire et réaliser une recette ?
Les différentes cuissons

2. À vos rouleaux... prêts ? Pâtissez !
« Le Meilleur Pâtissier »
Qu'est-ce que la pâtisserie ?
La crème de la crème

Approfondissements :
Les unités de poids et de mesure et les cuissons

Abilità

Savoir-faire:
Décrire et réaliser des recettes
Décrire le monde de la pâtisserie

Sviluppo metodologico

Lezione partecipata
Esercitazioni individuali
Lavori di gruppo
Utilizzo strumenti multimediali

Riferimenti per la verifica

Una verifica scritta e/o orale fra quelle programmate nel quadrimestre.



UNITÀ DIDATTICA

Disciplina: Francese

Titolo: On va au resto

Codice: E1/E2/E3/E4/E5/E6-T-Pro-Eno

Ore previste: 15

Conoscenze

Grammaire : Les article contractés

Contenus :

1. Je voudrais réserver une table

La réservation par téléphone

2. L'accueil au restaurant

Vous avez réservé ?

Prendre l'apéro : le « savoir-vivre » à la française

L'accueil des clients : les mots pour le dire

3. La prise de commande des clients

Menu ou carte ?

Vous avez choisi ?

Savoir présenter un plat

4. Le service

Le service commence

On est arrivé au dessert

Les différents services

5. Où est-ce qu'on va manger... en France ?

Les différents types de restauration

Et en Italie ?

Les guides gastronomiques

Abilità

Savoir-faire:

Savoir gérer les clients

Connaître les services

Présenter la restauration française et italienne

Sviluppo metodologico

Lezione partecipata

Esercitazioni individuali

Lavori di gruppo

Utilizzo strumenti multimediali

Riferimenti per la verifica

Una verifica scritta e/o orale fra quelle programmate nel quadrimestre.

Data ultima revisione : 26 settembre 2023