



Programma Svolto A.S. 2021-2022

Classe : 3AB

Materia : Francese

Docente : Lucrezia Mangano

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

Elenco dei contenuti

Livre : Les toqués de la gastronomie, di Appignanesi, Giorgi, Marini. Cappelli Editore.

Module 1 Échappées gourmandes (page 8)

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 ?

Module 2 Qui fait quoi ? (page 18)

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

Module 3 À vos recettes (page 36)

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

Module 4 On va au resto (page 70)

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

Grammaire :
Les articles contractés

Éducation Civique (matériel sur Classroom)
Les dangers d'Internet, les fausses nouvelles
Le cyber harcèlement

Cremona, 8 giugno 2022