

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

UIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA



Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238 Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

> Programma svolto a. s. 2022-2023

Classe: 3Ab Materia: Francese

Docente: Lucrezia Mangano

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

Elenco dei contenuti

Révision

Ripasso di strutture morfosintattiche analizzate nella classe seconda

Échappées gourmandes

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?

Qui fait quoi?

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

À vos recettes!

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 ?



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA

CSQ

Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238 Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

On va au resto

Grammaire : Les articles 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