**I P S S E O A “ G. MINUTO”** – Marina di Massa

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA

**Dipartimento di seconda lingua – francese**

**Moduli essenziali per il passaggio alla classe quarta ENOGASTRONOMIA**

A.S. **2017-2018**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Module  n° … | Titolo del modulo didattico | Conoscenze | Competenze |
| 1 | **Le restaurant** | La brigade de cuisine  La tenue professionnelle  Brasseries et bistrots  Trattorias et pizzerias  Les spécialités gastronomiques du Nord de l’Italie | Savoir décrire le rôle et les fonctions du cuisinier  Savoir présenter un restaurant et ses caractéristiques  Saisir des analogies et différences  Comprendre un document authentique |
| 2 | **En cuisine** | Les locaux et l’équipement d’une cuisine  Les appareils de préparation des aliments  Les appareils de cuisson  Les outils de cuisine  La nouvelle cuisine et la cuisine traditionnelle  Les spécialités gastronomiques du Centre de l’Italie | Savoir décrire la cuisine d’un restaurant et ses accessoires |
| 3 | **Qu’est-ce qu’on mange?** | Le menu et la carte  A chaque pays son menu  Les repas principaux des Français et des Italiens  Les spécialités gastronomiques du Sud de l’Italie | Savoir présenter la carte et le menu d’un restaurant  Uutiliser le lexique des repas.  Savoir parler des habitudes alimentaires. |
|  | **Grammaire** | La forme intérrogative et négative.Les adjectifs possessifs et démonstratifs. Les articles contractés.  Les articles partitifs. Les adverbes de quantitè.  Les verbes du 1er et 2ième groupe au présent et à l’impératif  Les verbes du 3ième groupe : *pouvoir*, *devoir*, *vouloir*, *savoir, faire, prendre, servir, offrir, écrire, lire, dormir,* *sortir* au présent de l’indicatif et à l’impératif. | Utiliser des structures morfo-syntaxiques pertinentes au genre du discours envisagé. |

Testo in adozione:

Marina Zanotti-Marie-Blanche Paour : PASSION RESTAURATION Le français professionnel pour la gastronomie et l’oenologie*.* Editrice San Marco 2016

Risorse extra,integrazioni e espansioni online sul sito *www.editricesanmarco.it*