

# I.P.S.S.E.O.A

## “ AURELIO SAFFI”

Disciplina LINGUE STRANIERE: FRANCESE

PROGRAMMA : **CLASSE 4° SALA E VENDITA**

### FUNZIONI BASE

- Approfondimento delle strutture di base acquisite nel triennio.
- Ampliamento del lessico fondamentale per comunicare in situazioni di vita quotidiana.
- Ampliamento del lessico specifico e della micro lingua del settore della ristorazione.

### CONTENUTI GRAMMATICALI

Consolidamento delle strutture di base. Approfondimento degli aspetti indispensabili per la produzione scritta e orale, con particolare attenzione all'uso dei verbi nei vari tempi e modi ,alla sintassi, all'uso del lessico e della fraseologia specifica del settore.

### CONTENUTI PROFESSIONALI

- Il mondo della ristorazione: presentazione dei vari tipi di strutture ristorative italiane e francesi.
- Approfondimento e consolidamento delle conoscenze sui mestieri della ristorazione: la brigata di cucina e del ristorante, il comportamento professionale, la divisa.
- Diversi tipi di menu : cucina nazionale, i piatti tipici del territorio.
- Accogliere il cliente, prendere le ordinazioni, spiegare un determinato piatto,
- Presentazione di alcune regioni francesi ( del testo in adozione) in termini storici, geografici, gastronomici con indicazione di piatti e prodotti tipici francesi ( Bretagne, Normandie, Bourgogne , Champagne ecc)
- Il Vino e lo Champagne.