

**I.P.S.S.E.O.A.**  
**“AURELIO SAFFI”**

Disciplina LINGUE STRANIERE: FRANCESE

PROGRAMMA : **CLASSE 5° ENOGASTRONOMIA**

**FUNZIONI BASE**

- Approfondimento delle strutture di base acquisite nei quattro anni precedenti.
- Ampliamento del lessico fondamentale per comunicare in situazioni di vita quotidiana.
- Ampliamento del lessico specifico e della micro lingua del settore della ristorazione.
- Essere in grado di sostenere un colloquio di lavoro.
- Essere in grado di giustificare la propria scelta su argomenti di carattere generale o profess.le

**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 e all'uso del lessico e della fraseologia specifici del settore.

**CONTENUTI PROFESSIONALI E DI CIVILTA'**

- Presentazione di una struttura ricettiva( un ristorante, un hotel, un locale pubblico)
- Varie formule di ristorazione e relative strutture in Francia, in Italia e in Toscana
- I caffè francesi e il loro ruolo, alcune specialità regionali francesi con eventuali ricette e vini
- Fondamenti di una alimentazione corretta ( alimenti biologici, piramide alimentare)
- Conoscere ed elaborare alcune ricette italiane e toscane .
- La Cucina nel mondo
- Stage e pubblicità. Redazione di un curriculum
- Conservazione degli alimenti . Storia della cucina francese dal XX secolo ad oggi.

**CIVILTA'**

Francofonia correlata alle regioni svolte. La Francia fisica, economica, politica e amministrativa