

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

## “ AURELIO SAFFI”

Disciplina LINGUE STRANIERE: FRANCESE

PROGRAMMA : **CLASSE 3° Enogastronomia**

### FUNZIONI BASE

- Approfondimento delle strutture di base acquisite nel biennio.
- Ampliamento del lessico fondamentale per comunicare in situazioni di vita quotidiana.
- Apprendimento 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.

### COMPETENZE E ABILITA'

- Presentare l'organizzazione di una cucina (locali, attrezzature, personale)
- Saper comporre un menu

Capire e dare ordini

- Capire e scrivere una ricetta( esprimere un'opinione sui prodotti e sulla preparazione)
- Confrontare le abitudini alimentari francesi e italiane.
- Parlare dei vari tipi di ristorazione

### CONOSCENZE

- La brigata di cucina ( personale, divisa, norme d'igiene, apparecchi e utensili)
- La carta e il menu: le portate di antipasti, minestre, carni, pesci, verdure, dessert.
- Alcune ricette francesi e italiane, con particolare riferimento al territorio.
- I principali prodotti alimentari, tutti i metodi di cottura.
- I principali pasti in Francia
- Le varie formule di ristorazione