

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

“ AURELIO SAFFI”

Disciplina LINGUE STRANIERE: FRANCESE

PROGRAMMA : **CLASSE 3° Sala e Vendita**

FUNZIONI BASE

- Approfondimento delle strutture di base acquisite nel biennio, con ampliamento del lessico fondamentale per comunicare in situazioni di vita quotidiana.
- Presentarsi e parlare dell'esperienza professionale. Comprendere immediatamente messaggi orali e scritti in situazioni di vita lavorativa in cui siano utilizzati le funzioni, il lessico, le strutture morfosintattiche oggetto dell'insegnamento e dei contenuti professionali.
- Apprendimento della microlingua 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. (Condiz. Congiuntivo, Frase Ipotetica, Forma passiva)

CONTENUTI PROFESSIONALI

- La Brigata di Sala (la divisa, il personale , le norme di igiene, le regole di comportamento)
- La Sala e i locali connessi(bar, office, plonge ecc.), il materiale per il servizio, la mise en place
- La composizione del menu e dei singoli piatti- Il servizio dei vini
- Accoglienza del cliente: dialoghi al ristorante
- Il ristorante e la classificazione
- Confrontare le abitudini alimentari francesi e italiane.
- I pasti principali in Francia
- Qualche regione francese con relative caratteristiche culinarie.