

Programma svolto di francese, classe 3^A cucina, a./s. 2019-20, Prof.ssa Cugini	
Testo : S. Ferrari H. Dubosc : « Côté cuisine côté salle » Ed. Minerva scuola	
Modulo 0	Tempi
Ripasso e consolidamento del programma dell'anno precedente, con particolare riferimento alle competenze grammaticali, al ripasso dei verbi e alla fonetica	Settembre
Unité 1- MON STAGE EN CUISINE (introduzione alla micro lingua del settore alberghiero) <ul style="list-style-type: none"> • Se présenter • Parler d'une recette • Les actions en cuisine • Expliquer une recette • Le cuisiner traditionnel <i>Présent et impératif (révision)</i>	Ottobre
Unité 2- UNE EQUIPE ORGANISÉE (La divisione dei compiti in cucina) <ul style="list-style-type: none"> • Demander et proposer son aide en cuisine • Indiquer des tâches à réaliser • Faire en cuisine • Répondre sur une recette • La brigade de cuisine <i>Gallicismes (révision)</i>	Novembre
Unité 3- UNE CUISINE PRO (Le attrezzature) <ul style="list-style-type: none"> • S'informer • Situer dans un espace • Décrire • Donner des règles • Equipements professionnels • Expliquer des recommandations • L'implantation d'une cuisine professionnelle <i>Prépositions et adverbess de lieu</i> <i>Passé composé (révision)</i>	Dicembre
CLASSE IN STAGE Unité 4 PLANETE CUISINE (La preparazione di un piatto francese, tecniche di preparazione) <ul style="list-style-type: none"> • Indiquer la durée • Parler de la cuisson • Cuisson et conservation • Présenter une recherche • La cuisson <i>Les expressions de temps</i> <i>Accord du participe passé</i>	Gennaio Febbraio/Marzo
Unité 5- DES ACTIONS EN CUISINE (La preparazione di un piatto italiano, tecniche di preparazione) <ul style="list-style-type: none"> • Donner des instructions • Conseiller • Identifier un objet, un ingrédient • Techniques culinaires • Commenter une recette • La conservation des aliments <i>Imparfait</i> <i>Futur</i> <i>Conditionnel</i>	Aprile/Maggio
Unité 6-Civilisation : _La sécurité sur le lieu de travail ; Les français à table	

+ Unità di apprendimento interdisciplinare: La dieta mediterranea ed i prodotti tipici del Lazio

Velletri, 12/06/2020

La docente: M. Cugini

