**I.P.S.S.A.R. “Ugo Tognazzi”**

**Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione**

Classe 3° H Sala.

A.S. 2019 – 2020

Prof.ssa Anna Maria Colucci

**Testo: CÔTÉ CUISINE, CÔTE SALLE (Minerva Scuola)**

**PROGRAMMA SVOLTO (FRANCESE):**

Il programma è stato svolto da inizio A.S. a inizio marzo in presenza e da inizio “lockdown” a fine A.S. in modalità D.A.D. su piattaforma Microsoft Teams.

**GRAMMAIRE (Ripasso):**

* + Forme interrogative.
  + Forme négative.
  + Féminin et pluriel.
  + Adjectif possessif.
  + Adjectif démonstratif.
  + L’article partitif.
  + Impératif affirmatif et négatif.
  + Verbes: voir, vouloir, savoir, choisir, recevoir, finir, aller, faire, venir, pouvoir, dire, écrire, lire, mettre, voir, préparer, acheter, mélanger, etc
  + Imparfait.
  + Conditionnel.
  + Futur.
  + Passé composé.
  + Verbes réflexifs.
  + Adverbes de temps.
  + Gallicismes : passé récent, présent progressif, futur proche.
  + Pronoms: sujet, tonique, réflexif, COI, COD, en, y.
  + Il faut, on doit, il y a.

**FONCTIONS DE COMMUNICATION:**

* + Le personnel de restaurant
  + La brigade de restaurant
  + La tenue vestimentaire
  + Les qualités du personnel
  + Savoir dresser la table : le matériel
  + L’équipement du restaurant
  + Le menu et les différents menus
  + La carte et sa composition
  + La mise en place
  + Les différentes formes de services
  + La vente : savoir communiquer avec le client
  + La prise de contact avec le client.
  + La présentation des produits et l’argumentation.
  + Savoir faire des dialogues dans la salle avec les clients
  + Savoir faire l’accord des vins avec les menus
  + Savoir décrire un plat et proposer au client les différents menus du restaurant.
  + Savoir présenter différents types de vins.
  + Le service des crêpes. Faire la sauce, le flambage, et dresser les assiettes.
  + Savoir présenter des produits français : champagne, pâté, crêpes, etc.

**UDA:**

Gli alunni hanno realizzato in Power Point un lavoro completo sulla presentazione di 4 regioni italiane descrivendo i vini, i piatti e le ricette che le caratterizzano. Il lavoro è stato svolto dalla classe in 4 gruppi.

Il lavoro UDA è stato registrato regolarmente in piattaforma e presentato al consiglio di classe in D.A.D.

Mémorisation du vocabulaire professionnel – Production des dialogues « en situation » .

**CONVERSATION:**

* + Les fêtes en France
  + Les repas en France\Italie à Noel et à Pâques.

IL DOCENTE GLI ALUNNI

Anna Maria COLUCCI