**PROGRAMMA**

**LINGUA FRANCESE**

**A.S. 2019/2020**

**CLASSE 4D sala**

**Libro di testo : “ Cộté Cuisine, Cộté Salle” – Silvia Ferrari – Henri Dubosc –**

**Minerva Scuola ed.**

* Savoir dresser une table
* La conservation des aliments
* Le métier du serveur. Le stagiaire. Prendre une commande. Conseiller.
* Décrire les plats
* Dans un restaurant le serveur prend la commande
* Conseiller les clients
* Les boissons chaudes : thé, tisane, infusion
* Infusion, décoction, macération des tisanes
* Les différents types de café
* La conservation : les méthodes de conservation
* La classification des boissons
* La bière
* Les eaux-de-vie : Armagnac, Cognac, Calvados
* Différence entre : Eau-de-vie, grappa, brandy
* Liqueurs, sirops, jus de fruits
* Ricard et Pernaud
* Les cocktails alcooliques et non alcooliques
* Les smooties

GRAMMAIRE

Gramnaire:Les adverbes temporels. Les impersonnels: on, il y a, il suffit de, il faut, la méteo, l'heure. Le paradigme de "il y a" e de "il faut". La négation. La préposition à devant l'infinitif (da). Les gallicismes. Tableau des verbes: théorie de la dérivation des temps: présent. Impétati, imparfait, futur, conditionnel, passé composé. Verbes irréguliers. Les adjectifs démonstratifs et possessifs. Les comparatifs. Les pronoms: sujet, toniques, pronominaux, COI, COD

UDA

Gli alunni hanno realizzato in power point un lavoro completo sui metodi di conservazione, registrato regolarmente in piattaforma e presentato al consiglio di classe in videolezione

Mémorisation du vocabulaire professionnel -Tecniche di memorizzazione - Produzione di dialoghi « en situation » -Dictée

Prof. Antonella Malandrucco