



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

I.P.S.S.A.R. "Ugo Tognazzi"

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione

Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 VELLETRI (Roma) - Cod. Min. RMRH06000V
tel. 0696195083 - fax 0696100068 - www.alberghierovelletri.gov.it

ANNO SCOLASTICO 2020 – 2021

MATERIA: FRANCESE

CLASSE: TERZA D CUCINA

DOCENTE: Romano Giovanna

Le verifiche scritte quest'anno si sono effettuate su piattaforma Teams online in itinere, questa metodologia ha permesso al docente di avere un riscontro immediato delle competenze acquisite durante la lezione, gli alunni hanno svolto le verifiche durante l'attività di didattica on line su piattaforma Teams durante il periodo della DAD e durante l'attività in presenza attraverso correzioni di esercizi, correzione scritta di brevi riassunti e di UDA. Con questi strumenti la docente ha potuto verificare le competenze acquisite degli alunni e stabilire la valutazione in base al quadro di riferimento europeo delle lingue straniere e alla griglia di valutazione condivisa nel Dipartimento di Lingue.

Contenuti classe 3^{AD} cucina	
Modulo	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 de 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 adverbes de lieu</i> <i>Passé composé (révision)</i> 	Dicembre
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
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> CLASSE IN STAGE	Febbraio/ Aprile Marzo
Unité 6- CIVILISATION <ul style="list-style-type: none"> • La sécurité sur le lieu de travail • La marche en avant • Les toxi-infections alimentaires • Les français à table 	Maggio

Testo : S. Ferrari H. Dubosc : « Côté cuisine côté salle » Ed. Minerva scuola

