

**Programma svolto di francese, classe 3^E sala, a./s. 2020-21, 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
<b>Unité 1- MON STAGE EN CUISINE</b> (introduzione alla micro lingua del settore alberghiero) <ul style="list-style-type: none"><li>• Se présenter</li><li>• Parler d'une recette</li><li>• Les actions en cuisine</li><li>• Expliquer une recette</li><li>• Le cuisiner traditionnel</li></ul> <i>Présent et impératif (révision); il faut/il y a; Qu'est-ce que c'est? c'est/ce sont</i>	Ottobre
<b>Unité 2- UNE EQUIPE ORGANISÉE</b> (La divisione dei compiti in cucina) <ul style="list-style-type: none"><li>• Demander et proposer son aide en cuisine</li><li>• Indiquer des tâches à réaliser</li><li>• Faire en cuisine</li><li>• Répondre sur une recette</li><li>• La brigade de cuisine/salle</li></ul> <i>Galicismes (révision)</i>	Novembre
<b>Unité 3- UNE CUISINE PRO</b> (Le attrezzature) <ul style="list-style-type: none"><li>• S'informer</li><li>• Situer dans un espace</li><li>• Décrire</li><li>• Donner des règles</li><li>• Equipements professionnels</li><li>• Expliquer des recommandations</li><li>• L'implantation d'une cuisine professionnelle</li></ul> <i>Prépositions et adverbes de lieu ; Passé composé (révision)</i>	Dicembre
<b>Unité 4 PLANETE CUISINE</b> (La preparazione di un piatto francese, tecniche di preparazione) <ul style="list-style-type: none"><li>• Indiquer la durée</li><li>• Parler de la cuisson</li><li>• Cuisson et conservation</li><li>• La cuisson</li></ul> <i>Les expressions de temps; l'accord du participe passé (révision)</i>	Gennaio/Febraio Marzo
<b>Unité 5- DES ACTIONS EN CUISINE</b> (La preparazione di un piatto italiano, tecniche di preparazione) <ul style="list-style-type: none"><li>• Donner des instructions</li><li>• Conseiller</li><li>• Identifier un objet, un ingrédient</li><li>• Techniques culinaires</li><li>• Commenter une recette</li><li>• La conservation des aliments</li></ul> <i>Les adverbes de quantité ; la forme négative ; la forme interrogative ; l'imparfait (révision)</i>	Aprile/Maggio
<b>Unité 6- EN SALLE (francese in compresenza con sala)</b> (La preparazione della tavola) <ul style="list-style-type: none"><li>• Comment dresser une table</li><li>• Prendre une commande</li><li>• Décrire des plats</li><li>• Conseiller des clients</li><li>• Tout ce qu'il faut pour mettre le couvert</li></ul>	Tutto l'anno, nell'ora settimanale di compresenza francese-sala

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Les différents types de service au restaurant</li><li>• En stage : parler de ses qualités<br/><i>Futur et Conditionnel</i></li></ul> |  |
|--|--|

**Unité Civilisation :** \_La sécurité sur le lieu de travail ; Les français à table

**+Unità di apprendimento interdisciplinare di educazione civica: Solidarietà e cittadinanza**

**+ Unità di apprendimento interdisciplinare area professionale: Il Lazio e la dieta mediterranea**

Velletri, 07/06/2021

Prof.ssa *M. Cugini*