

Programma svolto di francese, classe 3^F cucina, a./s. 2020-21, Prof.ssa Puglisi

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); il faut/il y a; Qu'est-ce que c'est? c'est/ce sont</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/salle <i>Galicismes (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 ;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• La cuisson <i>Les expressions de temps; l'accord du participe passé (révision)</i>	Gennaio/Febraio 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>Les adverbess de quantité ; la forme négative ; la forme interrogative ; l'imparfait (révision)</i>	Aprile/Maggio
Unité 6- EN SALLE (francese in compresenza con sala) (La preparazione della tavola) <ul style="list-style-type: none">• Comment dresser une table• Prendre une commande• Décrire des plats• Conseiller des clients• Tout ce qu'il faut pour mettre le couvert	Tutto l'anno, nell'ora settimanale di compresenza francese-sala

<ul style="list-style-type: none"> • Les différents types de service au restaurant • En stage : parler de ses qualités <i>Futur et Conditionnel</i> <p><i>Unité Civilisation</i> :_La sécurité sur le lieu de travail ;</p>	
---	--

+Unit
à di
appre
ndime
nto
interd

disciplinare di educazione civica: Solidarietà e cittadinanza

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

Velletri, 12/06/2021

Prof.ssa *G.Puglisi*