

I.S.I.S. "L. EINAUDI-A. CECCHERELLI" PIOMBINO (LI)

Disciplina FRANCESE
Docente CIARAPICA GIANLUCA

a.s. 2020/2021
classe 4 D sala

MODULO 1

(Tempi ott/nov)

Libro di testo S. FERRARI, H. DUBOSC COTÉ CUISINE COTÉ SALLE MINERVA
SCUOLA, R. BOUTÉGE, A. BELLÒ, C. POIREI EXPLOITS DE LA

ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI	CONTENUTI	METODI STRUMENTI	VERIFICHE	RECUPERO
Conoscere e parlare della: brigata del ristorante; i grandi ristoranti; la classificazione dei ristoranti; la tenuta professionale; la pianta del ristorante	saper costruire una frase minima in lingua estera con soggetto verbo e complemento nelle forme: 1. affermativa; 2. interrogativa; 3. al femminile; 4. al plurale; 5 nella forma negativa.	grammatica: ripasso del: singolare; aggettivi possessivi; dimostrativi; l'imperativo. Linguaggio specifico: conoscenza: localizzare i luoghi del ristorante; proporre una tavola; soddisfare i desideri del cliente; differenza fra "menu" e "carte"; bistrot, brasserie, pub e caf�teria.	lezioni frontali con lettura e studio del libro di testo sia di persona con l'insegnante sia attraverso lezioni registrate digitalmente dall'insegnante ed ascoltate dagli allievi in cuffia (mp3 etc) in classe.	di vario tipo calibrate sulle potenzialit� degli allievi: 1. domande a risposta chiusa; 2. traduzione di piccoli dialoghi contenenti quanto studiato	in itinere personalizzando le verifiche che di volta in volta riprenderanno gli errori fatti nella precedente

I.S.I.S. "L. EINAUDI-A. CECCHERELLI" PIOMBINO (LI)

Disciplina FRANCESE
Docente CIARAPICA GIANLUCA

a.s. 2020/2021
classe 4 D sala

MODULO 2

(Tempi nov/genn)

Libro di testo S. FERRARI, H. DUBOSC COTÉ CUISINE COTÉ SALLE MINERVA
SCUOLA, R. BOUTÉGE, A. BELLÒ, C. POIREI EXPLOITS DEA SCUOLA

ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI	CONTENUTI	METODI STRUMENTI	VERIFICHE	RECUPERO
Conoscere e parlare della: accoglienza del cliente; come apparecchiare; "equipaggiamento" della sala; la prenotazione telefonica	saper costruire una frase minima in lingua estera con soggetto verbo e complemento nelle forme: 1. affermativa; 2. interrogativa; 3. al femminile; 4. al plurale; 5 nella forma negativa.	grammatica: ripasso del: gallicismi; il faut; forma interrogativa, negativa. Linguaggio specifico: conoscenza: i saluti per accogliere il cliente; come apparecchiare; gli utensili per il servizio; storia della birra, degustazione.	lezioni frontali con lettura e studio del libro di testo sia di persona con l'insegnante sia attraverso lezioni registrate digitalmente dall'insegnante ed ascoltate dagli allievi in cuffia (mp3 etc) in classe.	di vario tipo calibrate sulle potenzialità degli allievi: 1. domande a risposta chiusa; 2. traduzione di piccoli dialoghi contenenti quanto studiato	in itinere personalizzando le verifiche che di volta in volta riprenderanno gli errori fatti nella precedente

I.S.I.S. "L. EINAUDI-A. CECCHERELLI" PIOMBINO (LI)

Disciplina FRANCESE
Docente CIARAPICA GIANLUCA

a.s. 2020/2021
classe 4 D sala

MODULO 3

(Tempi genn/mar)

Libro di testo S. FERRARI, H. DUBOSC COTÉ CUISINE COTÉ SALLE MINERVA
SCUOLA

R. BOUÉGE, A. BELLÒ, C. POIREI EXPLOITS DEA

SCUOLA

ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI	CONTENUTI	METODI STRUMENTI	VERIFICHE	RECUPERO
Conoscere e parlare della: composizione e tipi di menu; la carta dei vini e delle bevande; i differenti tipi di servizio	saper costruire una frase minima in lingua estera con soggetto verbo e complemento nelle forme: 1. affermativa; 2. interrogativa; 3. al femminile; 4. al plurale; 5. nella forma negativa.	grammatica: ripasso del: il participio passato ed il suo accordo; i pronomi complemento. Linguaggio specifico: conoscenza: il servizio; il sidro, sua elaborazione; qualche regola da rispettare durante il servizio; i diversi tipi di servizio.	lezioni frontali con lettura e studio del libro di testo sia di persona con l'insegnante e sia attraverso lezioni registrate digitalmente dall'insegnante ed ascoltate dagli allievi in cuffia (mp3 etc) in classe.	di vario tipo calibrate sulle potenzialità degli allievi: 1. domande a risposta chiusa; 2. traduzione di piccoli dialoghi contenenti quanto studiato	in itinere personalizzando le verifiche che di volta in volta riprenderanno gli errori fatti nella precedente

I.S.I.S. "L. EINAUDI-A. CECCHERELLI" PIOMBINO (LI)

Disciplina FRANCESE
Docente CIARAPICA GIANLUCA

a.s. 2020/2021
classe 4 D sal

MODULO 4

(Tempi apr/giu)

Libro di testo S. FERRARI, H. DUBOSC COTÉ CUISINE COTÉ SALLE MINERVA
SCUOLA

R. BOUÉGE, A. BELLÒ, C. POIREI EXPLOITS DEA

SCUOLA

ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI	CONTENUTI	METODI STRUMENTI	VERIFICHE	RECUPERO
Conoscere e parlare della: il vino; il servizio; la degustazione; il décantage	saper costruire una frase minima in lingua estera con soggetto verbo e complemento nelle forme: 1. affermativa; 2. interrogativa; 3. al femminile; 4. al plurale; 5. nella forma negativa.	grammatica: ripasso del: i pronomi; i complementi; l'imperativo. Linguaggio specifico: conoscenza: il servizio del vino: presentazione, strumento, come effettuare il servizio, la temperatura; gli utensili del sommelier; il décantage; la degustazione. Civiltà: le regioni vinicole francesi; denominazione dei vini francesi; Le Champagne e la sua storia	lezioni frontali con lettura e studio del libro di testo sia di persona con l'insegnante sia attraverso lezioni registrate digitalmente dall'insegnante ed ascoltate dagli allievi in cuffia (mp3 etc) in classe.	di vario tipo calibrate sulle potenzialità degli allievi: 1. domande a risposta chiusa; 2. traduzione di piccoli dialoghi contenenti quanto studiato	in itinere personalizzando le verifiche che di volta in volta riprenderanno gli errori fatti nella precedente

--	--	--	--	--	--