



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

A.S. 2020/2021	Disciplina: Francese
Docente: Salvadori Deborah	Classe: 5cart/5dsala
Libro di testo: Planète voyage/ côté cuisine, côté salle	
Strumenti: libro di testo, materiali forniti dall'insegnante, materiali online (siti internet e materiali audio-visivi)	

Modulo 1					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Comunicare nella lingua straniera Conoscere la cultura culinaria del Paese di lingua straniera	<p>Conoscere i principali tipi di carne e pesce e le loro relative preparazioni/ cotture</p> <p>Conoscere la cultura francese relativa ai dessert e ai formaggi e i piatti tipici di una zona.</p> <p>Conoscere il lessico e le funzioni linguistiche</p>	<p>Saper leggere e comprendere una ricetta e saperla descrivere oralmente.</p> <p>Saper prenotare/prendere una prenotazione anche al telefono e accogliere i clienti rispondendo in maniera adeguata alle loro necessità.</p>	<p>Cucina: Lessico e funzioni linguistiche relative alla carne e al pesce e alle relative preparazioni.</p> <p>Lessico e funzioni linguistiche relative ai dessert e ai formaggi. I formaggi francesi: tipi e lavorazioni. I formaggi AOC e DOP.</p>	ottobre/gennaio	Le verifiche saranno strutturate secondo le modalità didattiche previste in seguito all'emergenza sanitaria. In ogni caso saranno privilegiate le verifiche orali.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
 Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
 E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
 Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

	<p>relative alla comunicazione di sala</p> <p>Conoscere il lessico e le funzioni linguistiche relative all'accoglienza in una struttura</p>	<p>Saper descrivere i diversi tipi di impasti e le preparazioni di base nella pasticceria</p> <p>Saper accogliere un cliente alla reception rispondendo in maniera adeguata alle sue richieste (informazioni, modifiche, problematiche riscontrate..)</p>	<p>Gli impasti e le creme di base. Il pan di spagna, la crema chantilly, la crema inglese, la pasta choux e la crema pasticcera: preparazioni e differenze.</p> <p>Sala: La comunicazione in sala: soddisfare le richieste dei clienti, prendere prenotazioni al telefono. La birra in abbinamento con i formaggi.</p> <p>Accoglienza: la comunicazione alla reception: prendere una prenotazione, accogliere i clienti, chiedere e dare informazioni su camere/prezzi ecc.; modificare una prenotazione e reclamare.</p> <p><i>Grammatica:</i> i gallicismi, i pronomi COD, l'imperativo, il condizionale.</p>		
Modulo 2- Il vino					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

<p>Comunicare nella lingua straniera</p> <p>Conoscere la cultura culinaria del Paese di lingua straniera</p>	<p>Conoscere la cultura francese relativa ai vini.</p> <p>Conoscere qualche informazione sul vino francese per eccellenza: lo champagne.</p> <p>Conoscere le differenze tra i diversi tipi di vini.</p> <p>Conoscere l'uso della lingua allo scritto per scambiare informazioni con un cliente.</p>	<p>Saper leggere e comprendere un'etichetta.</p> <p>Saper analizzare un vino in tutte le sue caratteristiche utilizzando il lessico appropriato.</p> <p>Saper leggere e rispondere alla mail di un cliente (richiesta informazioni, modifica, annullamento)</p>	<p><u>Cucina/sala</u></p> <p>le fasi della produzione vinicola; i vini speciali; la degustazione; gli abbinamenti; la classificazione e la carta dei vini; l'etichetta; lo Champagne; le regioni vinicole francesi e italiane.</p> <p><u>Accoglienza</u></p> <p>Comunicare con un cliente attraverso mail</p>	<p>Febbraio /marzo</p>	<p>Le verifiche saranno strutturate secondo le modalità didattiche previste in seguito all'emergenza sanitaria. In ogni caso saranno privilegiate le verifiche orali.</p>
--	---	---	---	------------------------	---



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001

E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

Modulo 3					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001

E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

<p>Comunicare nella lingua straniera</p> <p>Conoscere la cultura culinaria del Paese di lingua straniera</p>	<p>Conoscere la geografia della Francia metropolitana e oltremare e i principali siti turistici.</p> <p>Conoscere e saper descrivere in modo semplice la struttura amministrativa della Francia, i suoi territori e i suoi simboli.</p>	<p>Saper parlare della Francia (amministrazione, politica, cultura)</p> <p>Saper strutturare un piccolo itinerario turistico</p>	<p>Le regioni della Francia metropolitana La France d’Outre-Mer Geografia turistica: i principali siti turistici francesi La Francia politica (forma di governo...) Parigi: la capitale I simboli della Francia: la bandiera (storia), l’inno, il gallo, la Marianne e il motto: liberté, égalité, fraternité.</p>	<p>Aprile / maggio</p>	<p>Le verifiche saranno strutturate secondo le modalità didattiche previste in seguito all’emergenza sanitaria. In ogni caso saranno privilegiate le verifiche orali.</p>
--	---	--	--	------------------------	---