



**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**



A.S. 2021/ 2022	Disciplina Francese
Docente Maria Grazia Braschi	Classe IVB SALA
Libro di testo: S. FERRARI, H. DUBOSC “COTÉ CUISINE COTÉ SALLE” MINERVA SCUOLA, R. BOUTÉGE, A. BELLÓ, C. POIREI EXPLOITS DEA SCUOLA	
Strumenti: : LIBRO DI TESTO, RISORSE MULTIMEDIALI	

Modulo 1-					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
prendere un'ordinazione, descrivere le portate, consigliare i clienti , le differenze di servizio nei vari ristoranti, parlare delle proprie qualità	Ripasso grammaticale d singolare; aggettivi possessivi; dimostrativi; l'imperativo, passato prossimo, gallicismi. Linguaggio specifico: conoscenza: localizzare i luoghi del ristorante; proporre una tavola; soddisfare i desideri del cliente; differenza fra	Conoscere e parlare della: brigata del ristorante; i grandi ristoranti; la classificazione dei ristoranti; la tenuta professionale; la pianta del ristorante	Unità 6 Unità 7	Settembre, ottobre, novembre e dicembre	di vario tipo calibrate sulle potenzialità degli allievi: test strutturati e semistrutturati, simulazioni orali, redazioni di brevi testi scritti relativi ai temi trattati a fine unità didattica



**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

	"menu" e "carte"; bistrot, brasserie, pub e caféteria				
Modulo 2					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
informarsi e dare spiegazioni sui vari cibi Descrivere l'aspetto il peso e la forma di un alimento chiedere un consiglio e un permesso	Linguaggio specifico: forme di saluto per accogliere il cliente; come apparecchiare; gli utensili per il servizio; i formaggi francesi	Conoscere e parlare della: accoglienza del cliente; come apparecchiare; "equipaggiamento" della sala; la prenotazione telefonica	Unità 8 Unità 9	Gennaio, febbraio, marzo	di vario tipo calibrate sulle potenzialità degli allievi: test strutturati e semistrutturati, simulazioni orali, redazioni di brevi testi scritti relativi ai temi trattati a fine unità didattica
Modulo 3					



**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

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
identificare una bevanda, parlare del gusto di una bevanda descrivere una bevanda e un alimento, indicare l'origine di un alimento o di una bevanda, come servire il vino e parlare del mestiere del sommelier	l'imperfetto le ipotesi l'esclamazione gli aggettivi indefiniti	Conoscere e parlare della: composizione e tipi di menu; la carta dei vini e delle bevande; i differenti tipi di servizio	Unità 10 Unità 11	Aprile e maggio	di vario tipo calibrate sulle potenzialità degli allievi: test strutturati e semistrutturati, simulazioni orali, redazioni di brevi testi scritti relativi ai temi trattati a fine unità didattica
Modulo 4 EDUCAZIONE CIVICA Primo quadrimestre 4ore Citoyenneté numérique					