



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



ISO 9001=ISO 14001  
OHSAS 18001



<http://www.einaudiceccherelli.it>



**PROGRAMMA SVOLTO  
A.S. 2019/2020**

<b>Materia:</b>	<b>Francese</b>
<b>Classe:</b>	<b>4 art/ 4 d</b>
<b>Insegnante/i:</b>	<b>Deborah Salvadori</b>
<b>Libri di testo:</b>	<b>Côté Cuisine, côté salle Ferrari Dubosc Minerva scuola</b>

<i><b>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</b></i>	<i><b>Argomenti e attività svolte</b></i>
<b>1.</b> <b>Unità 0: messa a livello/ripasso</b>	Ripasso generale basi grammaticali (verbi del primo e del secondo gruppo, verbi irregolari, la forma interrogativa, gli articoli partitivi....), fonetiche e lessicali.
<b>2.</b> <b>Unità 6 testo di riferimento</b>	Lessico e funzioni linguistiche: Prendere una comanda, ordinare, consigliare dei clienti, descrivere i piatti. Il lessico della tavola: la mise en place. La mise en place à la française. I diversi tipi di servizio  Grammatica: c'est/ il est (presentare o descrivere), il condizionale, i pronomi personali complemento oggetto diretto.
<b>3.</b> <b>Unità 7 testo di riferimento</b>	Gli alimenti. Gli antipasti, le spezie e le verdure. Le carte e i menù: differenze e tipologie. I pasti francesi.  Cultura: le viennoiseries, i dolci francesi (pagg. 278-280)  Grammatica: le passé composé.
<b>4.</b> <b>In cucina...</b>	Ripasso: la brigata di cucina e gli utensili della cucina. Lessico delle ricette (come si scrive un blog di ricette). Ingredienti, preparazione. Il lavoro sulle ricette è stato svolto in modalità Dad senza l'ausilio del libro di testo ma attraverso materiali online.

Piombino, giugno 2020

Firma Insegnante

Deborah Salvadori