



**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**



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

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

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. Unità 0: messa a livello/ripasso	Ripasso generale basi grammaticali (verbi del primo e del secondo gruppo, verbi irregolari, la forma interrogativa, gli articoli partitivi....), fonetiche e lessicali.
2. Unità 6 testo di riferimento	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.
3. Unità 7 testo di riferimento	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.
4. In cucina...	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