

**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2021/2022**

Materia:	FRANCESE
Classe:	3C CUCINA/SALA
Insegnante/i:	CIARAPICA GIANLUCA
Libri di testo:	<p>PER IL RIPASSO DEGLI ANNI 1° E 2° APPUNTI CON ARGOMENTI DA RITROVARE NEI LIBRI DEGLI ALLIEVI UTILIZZATI NEGLI ANNI PASSATI (EDIZIONI E TIPOLOGIE DIVERSE)</p> <p>PER QUANTO RIGUARDA INVECE IL PROGRAMMA DEL 3° ANNO SI E' UTILIZZATO IL LIBRO: S. FERRARI, H. DUBOSC "COTE' CUISINE COTE' SALLE" MINERVA SCUOLA</p>

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
<p>1. MESSA A LIVELLO DELLA CLASSE GRAMMATICA DI BASE DEL 1° ANNO</p> <p>MESSA A LIVELLO DELLA CLASSE GRAMMATICA DI BASE DEL 2° ANNO</p>	<p>RIPASSO SISTEMATICO DEL PROGRAMMA DI GRAMMATICA DELLA CLASSE 1/2</p> <p>PRONOMI: PERS., IMPERS., SOGG. E COMPL. VERBI: ESSERE, AVERE, VERBI 1^ E 2^, ANDARE, VENIRE E "APPELER".</p> <p>ARTICOLI: DET., INDET.</p> <p>FEMMINILI: 1, 2, 3 E 4</p> <p>PLURALE: 1 E 2</p> <p>POSSESSIVI: AGG. E PRON. UNITA' 10</p> <p>QU'EST-CE QUE/QU'EST-CE QUI</p> <p>FRASE NEGATIVA: 1, 2 E 3</p> <p>C'EST, IL EST: 1 E 2</p> <p>IL Y A</p> <p>AVV. INTERR.</p> <p>PREP. LUOGO: DANS, ENTRE/PARMI, CHEZ</p> <p>I NUMERI</p> <p>GLI ARTICOLI PARTITIVI</p> <p>ON</p> <p>Y UNITA' 7</p> <p>AGG: BEAU, NOUVEAU, VIEUX UNITA' 8</p> <p>QUI/QUE: UNITA' 8</p> <p>FRASE INTERR. E POI INT. NEG.</p> <p>NELLO SPECIFICO</p> <p>appeler</p> <p>articoli</p> <p>Femminile</p>

		<p> aggettivi possessivi entrare in contatto interrogativa Qu'est-ce que etc. vari casi con avverbi interrogativi ed aggettivi interrogativi la forma negativa verbi della 1^ ed aller e venir avverbi interrogativi verbi della 2^ aggettivi interrogativi COD verbi pronominali e particelle pronominali [qui chiamate riflessivi] On Y Qui/Que Pronomi Possessivi Pronomi Indefiniti da legare con la forma negativa </p>
2.	<p> ELEMENTI DI BASE DI MICROLINGUA PER POTER DESCRIVERE UNA RICETTA E POI UN MENU COMPLETO </p>	<p> LA BRIGATA DI SALA E DI CUCINA </p>
3.	<p> LEZIONI SALVATE IN CLASSROOM/STREAM Riguardanti lettura, comprensione, ripasso e recupero sistematico regole studiate viste nella loro applicazione e nel collegamento dei vari vocaboli fra di loro (coltello + tagliere//pentola+coperchio+cucchiaino di legno etc.) </p>	<p> Pag. 13: Riguardanti lettura, comprensione e ripasso sistematico regole studiate viste nella loro applicazione ed esercizio. Pag. 17: Riguardanti lettura, comprensione e ripasso sistematico regole studiate viste nella loro applicazione ed esercizio. Pag. 18 e 19: Riguardanti lettura, comprensione e ripasso sistematico regole studiate viste nella loro applicazione ed esercizio. Pag. 21: Riguardanti lettura, comprensione e ripasso sistematico regole studiate viste nella loro applicazione ed esercizi. Pag. 29: Riguardanti lettura, comprensione e ripasso sistematico regole studiate viste nella loro applicazione ed esercizio. Pag. 30/31 Riguardanti lettura, comprensione e ripasso sistematico regole studiate viste nella loro applicazione ed esercizio. Pag. 33 Riguardanti lettura, comprensione e ripasso sistematico regole studiate viste nella loro applicazione ed esercizio. Pag. 37 Riguardanti lettura, comprensione e ripasso sistematico regole studiate viste nella loro applicazione ed esercizio. Pag. 41 Riguardanti lettura, comprensione e ripasso sistematico regole studiate viste nella loro applicazione ed esercizio. Pag.49 Riguardanti lettura, comprensione e </p>

		<p>ripasso sistematico regole studiate viste nella loro applicazione ed esercizio. Pag. 53 Riguardanti lettura, comprensione e ripasso sistematico regole studiate viste nella loro applicazione ed esercizio.</p>
4.	COME SI RIORGANIZZA UNA RICETTA	<p>Partendo da quanto studiato e da una ricetta di base completarla con gli utensili (oustensils) partendo dall'esecuzione, completandola con gli "attori" (chi fa la ricetta (brigata di cucina), chi serve la ricetta (brigata di sala))</p>
5.	LA PIRAMIDE ALIMENTARE	<p>Completamento della descrizione di una ricetta con il posizionamento della stessa all'interno della piramide alimentare</p>
6.	DESCRIZIONE COMPLETA DI UN MENU COMPLETO DI ANTIPASTO, PIATTO PRINCIPALE E DOLCE TANTO ALLO CHEF CHE AL CLIENTE	<p>Schema generale delle cose da dire e delle domande a cui rispondere salvato in classroom (es.: Quale è il nome del menu che hai scelto? Perché lo hai scelto? Quale è l'antipasto? Quali sono gli attori? Quali sono gli utensili? Quale potrebbe essere la sua posizione nella piramide alimentare? E così via piatto per piatto agendo in maniera trasversale con le altre materie caratterizzanti</p>

Piombino, giugno 2022

PROF. GIANLUCA CIARAPICA
