

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

<b>Materia:</b>	<b>FRANCESE</b>
<b>Classe:</b>	<b>3C CUCINA/SALA</b>
<b>Insegnante/i:</b>	<b>CIARAPICA GIANLUCA</b>
<b>Libri di testo:</b>	<p><b>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)</b></p> <p><b>PER QUANTO RIGUARDA INVECE IL PROGRAMMA DEL 3° ANNO SI E' UTILIZZATO IL LIBRO: S. FERRARI, H. DUBOSC "COTE' CUISINE COTE' SALLE" MINERVA SCUOLA</b></p>

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

		<p> <b>aggettivi possessivi</b>  <b>entrare in contatto</b>  <b>interrogativa</b>  <b>Qu'est-ce que etc. vari casi con avverbi interrogativi ed aggettivi interrogativi</b>  <b>la forma negativa</b>  <b>verbi della 1^ ed aller e venir</b>  <b>avverbi interrogativi</b>  <b>verbi della 2^</b>  <b>aggettivi interrogativi</b>  <b>COD</b>  <b>verbi pronominali e particelle pronominali [qui chiamate riflessivi]</b>  <b>On</b>  <b>Y</b>  <b>Qui/Que</b>  <b>Pronomi Possessivi</b>  <b>Pronomi Indefiniti da legare con la forma negativa</b> </p>
2.	<p> <b>ELEMENTI DI BASE DI MICROLINGUA PER POTER DESCRIVERE UNA RICETTA E POI UN MENU COMPLETO</b> </p>	<p> <b>LA BRIGATA DI SALA E DI CUCINA</b> </p>
3.	<p> <b>LEZIONI SALVATE IN CLASSROOM/STREAM</b>  <b>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.)</b> </p>	<p> <b>Pag. 13: Riguardanti lettura, comprensione e ripasso sistematico regole studiate viste nella loro applicazione ed esercizio.</b>  <b>Pag. 17: Riguardanti lettura, comprensione e ripasso sistematico regole studiate viste nella loro applicazione ed esercizio.</b>  <b>Pag. 18 e 19: Riguardanti lettura, comprensione e ripasso sistematico regole studiate viste nella loro applicazione ed esercizio.</b>  <b>Pag. 21: Riguardanti lettura, comprensione e ripasso sistematico regole studiate viste nella loro applicazione ed esercizi.</b>  <b>Pag. 29: Riguardanti lettura, comprensione e ripasso sistematico regole studiate viste nella loro applicazione ed esercizio.</b>  <b>Pag. 30/31 Riguardanti lettura, comprensione e ripasso sistematico regole studiate viste nella loro applicazione ed esercizio.</b>  <b>Pag. 33 Riguardanti lettura, comprensione e ripasso sistematico regole studiate viste nella loro applicazione ed esercizio.</b>  <b>Pag. 37 Riguardanti lettura, comprensione e ripasso sistematico regole studiate viste nella loro applicazione ed esercizio.</b>  <b>Pag. 41 Riguardanti lettura, comprensione e ripasso sistematico regole studiate viste nella loro applicazione ed esercizio.</b>  <b>Pag.49 Riguardanti lettura, comprensione e</b> </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.	<b>COME SI RIORGANIZZA UNA RICETTA</b>	<p>Partendo da quanto studiato e da una ricetta di base completarla con gli utensili (ustensils) partendo dall'esecuzione, completandola con gli "attori" (chi fa la ricetta (brigata di cucina), chi serve la ricetta (brigata di sala))</p>
5.	<b>LA PIRAMIDE ALIMENTARE</b>	<p>Completamento della descrizione di una ricetta con il posizionamento della stessa all'interno della piramide alimentare</p>
6.	<b>DESCRIZIONE COMPLETA DI UN MENU COMPLETO DI ANTIPASTO, PIATTO PRINCIPALE E DOLCE TANTO ALLO CHEF CHE AL CLIENTE</b>	<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

---



---



---