

I.S.I.S. "L. EINAUDI- A. CECCHERELLI" PIOMBINO (LI) A.S. 2019/2020

Disciplina: Francese

Docente: Deborah Salvadori

Classe: 5 C CUC - 5 D SALA

Libro di testo: Passion Restauration, Zanotti, Paour.

CONTENUTI	OBIETTIVI SPECIFICI	
	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Modulo 1</p> <p>Unità 6 testo+ materiali forniti dall'insegnante</p>	<p>Cucina: Lessico e funzioni linguistiche relative ai dessert e ai formaggi. I formaggi francesi: tipi e lavorazioni. I formaggi AOC e DOP. Gli impasti e le creme di base. Il pan di spagna, la crema chantilly, la crema inglese, la pasta choux e la crema pasticcera: preparazioni e differenze. I frutti per stagione. I piatti tipici delle regioni del Sud Est.</p> <p>Sala: La comunicazione in sala: prendere un'ordinazione e ordinare.</p> <p><i>Grammatica:</i> ripasso elementi fondamentali: partitivi, verbi al presente indicativo, condizionale e passato prossimo.</p>	<p>Conoscere la cultura francese relativa ai dessert e ai formaggi e i piatti tipici di una zona.</p> <p>Saper leggere e comprendere una ricetta e saperla descrivere oralmente.</p> <p>Saper dialogare al fine di ordinare al ristorante o prendere un'ordinazione.</p> <p>Saper prenotare/prendere una prenotazione al telefono.</p> <p>Conoscere il lessico e le azioni della mise en place e le caratteristiche dell'apparecchiatura alla francese.</p>

CONTENUTI	OBIETTIVI SPECIFICI	
	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Modulo 2</p> <p>Unità 7 testo + materiali forniti dall'insegnante</p>	<p>Il vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le fasi della produzione - i vini speciali - la degustazione - gli abbinamenti - la classificazione e la carta dei vini - l'etichetta - lo Champagne - le regioni vinicole francesi e italiane. <p>Il lessico della tavola: la mise en place. L'apparecchiatura alla francese (differenze). La brigata di sala e l'équipement. La prenotazione telefonica.</p>	<p>Conoscere la cultura francese relativa ai vini.</p> <p>Conoscere qualche informazione sul vino francese per eccellenza: lo champagne.</p> <p>Conoscere le differenze tra i diversi tipi di vini.</p> <p>Saper leggere e comprendere un'etichetta.</p> <p>Saper analizzare un vino in tutte le sue caratteristiche utilizzando il lessico appropriato.</p>

CONTENUTI	OBIETTIVI SPECIFICI	
	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Modulo 3: la Francia politica, i territori della Francia e i suoi simboli</p> <p>Materiali forniti dall'insegnante</p>	<p>LA Francia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le regioni della Francia metropolitana - La France d'Outre-Mer - La Francia politica (forma di governo...) - Parigi: la capitale - I simboli della Francia: la bandiera (storia), l'inno, il gallo, la Marianne e il motto: liberté, égalité, fraternité. 	<p>Conoscere e saper descrivere in modo semplice la struttura amministrativa della Francia, i suoi territori e i suoi simboli.</p>

CONTENUTI	OBIETTIVI SPECIFICI	
	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Modulo 4</p> <p>Unità 8-9 testo</p> <p>-Benessere e cibo</p> <p>-Salute e sicurezza alimentare</p> <p>Materiali online</p>	<p>La piramide alimentare</p> <p>Le régime crétois</p> <p>I colori del benessere</p> <p>Le allergie e le intolleranze alimentari</p>	<p>Conoscere i principi di un'alimentazione sana e dei benefici di questa sull'organismo</p> <p>Conoscere le principali allergie e intolleranze, le cause e gli alimenti che li provocano</p> <p>Saper esprimere in lingua i concetti relativi all'alimentazione sana e ai problemi legati alle allergie e alle intolleranze</p>