



**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. ....2022/2023.....**

<b>Materia:</b>	<b>FRANCESE</b>
<b>Classe:</b>	<b>3 SALA</b>
<b>Insegnante/i:</b>	<b>GIANLUCA CIARAPICA</b>
<b>Libri di testo:</b>	<b>S. FERRARI H. DUBOSC COTé CUISINE COTé SALLE 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> ripasso di quanto fatto nella prima e nella seconda classe	Ripasso dei seguenti argomenti: 1. articoli definiti indefiniti; 2. ausiliari essere ed avere; 3. verbi -ir, -er; 4. il femminile; 5. il plurale; 6. i verbi aller e venir ed i tre gallicismi; 7. le forme: affermativa, negativa, interrogativ a ed interrogativ a negativa; 8. c'est e il est; 9. beaucoup de; 10.il y a; 11. aggettivi possessivi; 12.i tempi composti e l'accordo con essere ed avere
<b>2.</b> raccontar e degli avvenime nti secondo la situazione, rispondere alle esigenze dimostrat e da un cliente o da un superiore.	La brigata di cucina e di sala
<b>3.</b> raccontar e degli avvenime nti secondo la situazione, risponder e alle esigenze dimostrat e da un cliente o da un superiore.	Schema di come si presenta una ricetta (ingredien ti, utensili ed esecuzione e) con vocaboli specifici ed eventuale storia (es. la forchetta: uso, invenzion e etc.). In aggancio con le altre materie professionalizzanti: i formaggi. Assegnazione inviduale di una entrée comme essaie in italiano, francese da completare con utensili, attori, computo calorico e formaggio da abbinare. Con presentazione cartacea (come verifica scritta) ed orale.
<b>4.</b> raccontar e degli avvenime nti secondo la situazione, risponder e alle esigenze dimostrat e da un cliente o da un superiore.	In aggancio con le altre materie professionalizzanti: i i vini e ripasso formaggi. Assegnazione inviduale di una plat principal in italiano, francese da completare con utensili, attori, computo calorico e formaggio e vino da abbinare. Con presentazione cartacea (come verifica scritta) ed orale.
<b>5.</b> raccontar e degli avvenime nti secondo la situazione, risponder e alle esigenze dimostrat e da un cliente o da un superiore.	In aggancio con le altre materie professionalizzanti: i vini, birra e carne e pesce (localizzazione) e ripassodi quanto fatto. Assegnazione inviduale di un dessert in italiano, francese da completare con utensili, attori, computo calorico al fine della creazione di un menu formato da 3 portate da poter utilizzare come uda poponendo o prendendo i vari componenti e formaggio e vino da abbinare. Con presentazione cartacea (come verifica scritta) ed orale.
<b>6. Descrivere un menu completo</b>	Descrivere il menu assegnato piatto per piatto agganciato alle altre materie professionalizzanti con i vari abbinamenti

Piombino, \_\_09.06.2023\_\_\_\_\_

Firma Insegnante/i  
Gianluca Ciarapica



**Istituto L. Einaudi:**  
**Liceo Classico; Artistico; Scienze Umane**  
**Istruzione tecnica**  
1. Amministrazione, Finanza e Marketing;  
2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali  
**Sede legale Presidenza Amministrazione:**

Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 227401

**Istituto A. Ceccherelli:**  
**Istruzione professionale**

1. Servizi sociosanitari – Diurno e Serale
2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
3. Servizi commerciali – Promozione Pubblicitaria

Via S. Pertini, 51- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 49465





**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**



---

Firma Rappresentanti studenti

---

---



**Istituto L. Einaudi:**  
**Liceo Classico; Artistico; Scienze Umane**

**Istruzione tecnica**

1. Amministrazione, Finanza e Marketing;
2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali

**Sede legale Presidenza Amministrazione:**

Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 227401

**Istituto A. Ceccherelli:**  
**Istruzione professionale**

1. Servizi sociosanitari – Diurno e Serale
2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
3. Servizi commerciali – Promozione Pubblicitaria

Via S. Pertini, 51- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 49465

