



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec:
tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

ESAMI INTEGRATIVI / IDONEITÀ / PRELIMINARI ESAME DI STATO

Programmazione della classe 3° per accesso alla classe 4° Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

INSEGNAMENTO: FRANCESE (SECONDA LINGUA STRANIERA)

INDIRIZZO: Enogastronomia, esperto della gastronomia, del gusto e del benessere e Pastry chef

Competenze di indirizzo:

I4 “Predisporre prodotti, servizi, menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati”.

I6 “Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche”.

I7 “Progettare anche con tecnologie digitali eventi gastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio e le tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la produzione del *Made in Italy*”.

Argomenti essenziali:

- saper utilizzare il sistema verbale di base (*présent de l'indicatif, passé composé, impératif, imparfait, futur simple et antérieur, conditionnel présent et passé, gallicismes*);
- saper utilizzare il sistema degli aggettivi e dei pronomi (*démonstratifs, possessifs, personnels, relatifs simples et composés*);
- saper comprendere, riassumere ed esporre oralmente dei semplici dialoghi concernenti il settore professionale di riferimento;
- saper presentare la brigata di cucina e di pasticceria, la divisa, alcuni tipi di ristorazione (*brasseries, bistrots e pâtisseries*);
- saper descrivere i diversi locali della cucina e della pasticceria e gli utensili / attrezzature che vi si trovano;
- saper presentare le caratteristiche principali della *Nouvelle cuisine* e della cucina tradizionale regionale italiana;



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec:
tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

- saper indicare le differenze tra una *carte* e un *menu*, analizzarli e presentarne gli elementi costitutivi;
- saper presentare tutte le regioni italiane ad eccezione della Sicilia e della Sardegna dal punto di vista geografico, economico, enogastronomico, conoscendo nel dettaglio piatti tipici per poterli presentare alla clientela.