



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: Servizi di sala e vendita, esperto di *mixology* e *sommellerie*

Competenze di indirizzo:

I1 "Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche".

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 sala, la divisa, saper prendere la comanda;
- saper descrivere i diversi locali della sala e gli utensili / attrezzature che vi si trovano;
- saper presentare le caratteristiche principali della *mise en place* e della cucina tradizionale regionale italiana;
- saper indicare le differenze tra una *carte* e un *menu* e presentarne gli elementi costitutivi;
- saper presentare i primi (la pasta), i principali tipi di cereali e di verdure, i prodotti della pesca;
- saper presentare tutte le regioni italiane ad eccezione della Sicilia e della Sardegna dal punto



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

di vista geografico, economico, enogastronomico, conoscendo nel dettaglio piatti tipici per poterli presentare alla clientela.