



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 4° per accesso alla classe 5° 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".

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*".

Abilità:

- conoscenza delle strutture linguistiche più complesse;
- consolidamento della conoscenza degli aspetti comunicativi, socio-linguistici della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori per interagire in conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale, sociale, lo studio e il lavoro utilizzando anche strategie compensative;
- conoscenza delle strategie per la comprensione del senso generale di testi e messaggi più articolati scritti, orali e multimediali riferiti ad esperienze personali e alla comunicazione al ristorante;
- conoscenza più approfondita degli aspetti socio-culturali dei paesi francofoni;
- produzione di testi orali, scritti più articolati e coerenti per esprimere opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi di carattere personale di attualità e di lavoro nell'ambito della sala;
- conoscenza del lessico specifico e delle espressioni più complesse per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e interagire con il cliente.



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

Argomenti essenziali:

- Saper utilizzare il sistema verbale completo (*présent de l'indicatif, passé composé, impératif, imparfait, plus-que-parfait, futur simple et antérieur, conditionnel présent et passé, forme passive*);
- saper utilizzare il sistema degli aggettivi e dei pronomi (*démonstratifs, possessifs, personnels, relatifs simples et composés, indéfinis*);
- saper descrivere la carta dei *desserts*;
- saper trattare le lamentele e i reclami del cliente;
- saper effettuare le operazioni di pagamento;
- saper consigliare il vino a un cliente conoscendo le diverse fasi della degustazione, gli abbinamenti e i vini più importanti;
- saper descrivere i diversi tipi di servizio e le diverse formule di pasto (*Brunch, Happy Hour, Apericena* etc.);
- saper prendere la prenotazione di un banchetto;
- saper presentare la Sicilia, la Sardegna, il sud-est e il sud-ovest della Francia dal punto di vista geografico, economico, enogastronomico, conoscendo nel dettaglio piatti tipici e vini in abbinamento.