



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

Programmazione della classe 4° per accesso alla classe 5° Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

MATERIA: FRANCESE

INTEGRATIVI ALLA CLASSE: QUINTA

INDIRIZZO: ENO

Abilità:

- Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.
- Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
- Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.
- Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
- Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
- Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.
- Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.
- Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.
- Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del *made in Italy*.



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

Conoscenze:

- 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; l'expression de l'hypothèse*).
- Saper utilizzare il sistema degli aggettivi e dei pronomi (*démonstratifs, possessifs, personnels, relatifs simples et composés, indéfinis*).
- Saper comprendere riassumere ed esporre oralmente dei dialoghi concernenti il settore professionale di riferimento.
- Saper presentare e classificare gli aperitivi, distinguendo tra le diverse tradizioni gastronomiche.
- Saper descrivere i legumi, conoscendone i diversi tagli e impieghi.
- Saper presentare e conoscere gli ingredienti delle zuppe e delle minestre e i diversi tipi di pasta.
- Saper descrivere e presentare la preparazione, la cottura del pesce e della carne e le principali ricette.
- Saper presentare gli ingredienti e le modalità di preparazione delle salse francesi e italiane;
- saper riconoscere e descrivere i formaggi e i dessert, le paste e le creme di base, i principali frutti utilizzati nella preparazione dei dolci.
- Saper presentare la Sicilia e la Sardegna, il sud-est e il sud-ovest della Francia dal punto di vista geografico, economico, enogastronomico, conoscendo nel dettaglio piatti tipici per poterli presentare alla clientela.