



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 classe 5° per l'accesso all'esame di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

MATERIA: FRANCESE

INDIRIZZO: SV

Obiettivi minimi

- Conoscenza delle strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e al contesto d'uso;
- Conoscenza delle strategie di esposizione orale e di interazione in contesti di studio e di lavoro, concernenti soprattutto l'ambito del ristorante e del bar per poter esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione con un madrelingua;
- Conoscenza delle strategie per la comprensione della lingua standard riguardanti argomenti di attualità, lavoro e studio, cogliendo le idee principali ed elementi di dettaglio per interagire con il cliente;
- Comprensione di messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici e di settore;
- Conoscenza del lessico e della fraseologia idiomatica frequenti, relativi ad argomenti di vita quotidiana, di attualità, di lavoro e relativi al mondo della ristorazione e più in specifico della sala;
- Produzione di testi orali, scritti e multimediali coerenti e coesi anche tecnico-professionali riguardanti esperienze situazioni e processi relativi al settore della ristorazione e della sala;
- Conoscenza delle strategie per trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi ad ambiti di studio, lavoro e viceversa.

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 esprimere l'ipotesi e lo scopo;



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 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 descrivere il bar e le diverse tipologie di bevande (calde, fredde, alcoliche, analcoliche, cocktails);
- Saper descrivere i principi nutritivi contenuti nei diversi alimenti;
- Saper presentare un modello di alimentazione e uno di stile di vita sani;
- Saper soddisfare le richieste di un cliente con bisogni alimentari specifici (vegetariano, vegano etc.);
- Saper riflettere sul rapporto tra cibo e religione;
- Saper riconoscere e descrivere i prodotti certificati;
- Saper descrivere e scegliere i metodi di conservazione più adeguati per le diverse tipologie di alimenti;
- Saper descrivere e applicare le norme sulla sicurezza alimentare, in particolare l'HACCP;
- Saper riconoscere i diversi tipi di allergie e intolleranze e saper consigliare un cliente allergico o intollerante;
- Saper descrivere i diversi tipi di ristorazione (commerciale, collettiva etc.);
- Saper affrontare un colloquio di lavoro in lingua;
- Saper scrivere un *curriculum vitae* e una lettera di presentazione;
- Saper presentare il centro, il nord-est, il nord-ovest della Francia e i paesi del mondo più significativi per quanto concerne la cucina dal punto di vista geografico, economico, enogastronomico, conoscendo nel dettaglio piatti tipici e vini in abbinamento.