



UNITÀ DIDATTICA

Dal libro di testo: Nouveaux Échanges

Autori: L. Parodi – M. Vallacco

Edizioni: Minerva Scuola

Disciplina: Francese

Titolo: Révision

Codice: A1-T-Pro-Eno

Ore previste: 6

Conoscenze

Ripasso di strutture morfosintattiche analizzate nella classe seconda

Abilità

Rafforzare le competenze linguistico-grammaticali

Sviluppo metodologico

Lezione partecipata

Esercitazioni individuali

Lavori di gruppo

Utilizzo strumenti multimediali

Riferimenti per la verifica

Una verifica scritta e/o orale tra quelle programmate nel quadrimestre (tipologia: comprensione del testo e/o quesiti a risposta aperta, quesiti a risposta singola, quesiti a risposta multipla, lessico).



UNITÀ DIDATTICA

Dal libro di testo “Délices” Di S. Appignanesi, A. Giorgi, F. Marini - CLIO

Disciplina: Francese

Titolo: Echappées gourmandes en France

Codice: B1/B2/B3-T-Pro-Eno

Ore previste: 15

Conoscenze

Contenus :

1. La gastronomie française
Le tour de France “gastronomique”

2. Les repas en France

Le petit-déjeuner

Le déjeuner

Le goûter

Dîner ou souper ?

Approfondissements:

La cuisine francophone

Les fromages français

Abilità

Savoir-faire:

Décrire la France gastronomique

Présenter les repas français

Sviluppo metodologico

Lezione partecipata

Esercitazioni individuali

Lavori di gruppo

Utilizzo strumenti multimediali

Riferimenti per la verifica

Una verifica scritta e/o orale tra quelle programmate nel quadrimestre (tipologia: comprensione del testo e/o quesiti a risposta aperta, quesiti a risposta singola, quesiti a risposta multipla, lessico).



UNITÀ DIDATTICA

Disciplina: Francese

Titolo: Qui fait quoi ?

Codice: C1/C2/C3-T-Pro-Eno

Ore previste: 15

Conoscenze

Contenus :

1. En cuisine

La brigade de cuisine

La tenue professionnelle de cuisine

Le matériel, les ustensiles, l'équipement

2. En salle et au bar

La brigade de restaurant

La tenue professionnelle de salle

Faisons la mise en place

Approfondissements :

Allons au ciné, voir « Comme un chef »

Abilità

Savoir-faire:

Savoir décrire la brigade de cuisine et la brigade de salle et leurs équipements

Sviluppo metodologico

Lezione partecipata

Esercitazioni individuali

Lavori di gruppo

Utilizzo strumenti multimediali

Riferimenti per la verifica

Una verifica scritta e/o orale tra quelle programmate nel quadrimestre (tipologia: comprensione del testo e/o quesiti a risposta aperta, quesiti a risposta singola, quesiti a risposta multipla, lessico).



UNITÀ DIDATTICA

Disciplina: Francese

Titolo: À vos recettes ... salées et sucrées!

Codice: D1/D2/D3-T-Pro-Eno

Ore previste: 15

Conoscenze

Contenus :

1. Madame la Recette !

Comment écrire et réaliser une recette ?

Les différentes cuissons

2. À vos rouleaux... prêts ? Pâtissez !

Qu'est-ce que la pâtisserie ?

Comment devenir pâtissier en France ?

La crème de la crème

Approfondissements :

Lexique en cuisine : légumes, fruits, viandes, poissons...

Abilità

Savoir-faire:

Décrire et réaliser des recettes

Décrire le monde de la pâtisserie

Sviluppo metodologico

Lezione partecipata

Esercitazioni individuali

Lavori di gruppo

Utilizzo strumenti multimediali

Riferimenti per la verifica

Una verifica scritta e/o orale tra quelle programmate nel quadrimestre (tipologia: comprensione del testo e/o quesiti a risposta aperta, quesiti a risposta singola, quesiti a risposta multipla, lessico).



UNITÀ DIDATTICA

Disciplina: Francese

Titolo: On va au resto

Codice: E1/E2/E3/E4/E5-T-Pro-Eno

Ore previste: 15

Conoscenze

Contenus :

1. Je voudrais réserver une table

La réservation par téléphone

2. L'accueil au restaurant

Vous avez réservé ?

Prendre l'apéro : le « savoir-vivre » à la française

L'accueil des clients : les mots pour le dire

3. La prise de commande des clients

Menu ou carte ?

Vous avez choisi ?

Savoir présenter un plat

4. Le service

Le service commence

On est arrivé au dessert

Les différents services

5. Où est-ce qu'on va manger... en France ?

Les différents types de restauration

Et en Italie ?

Abilità

Savoir-faire:

Savoir gérer les clients

Connaître les services

Présenter la restauration française et italienne

Sviluppo metodologico

Lezione partecipata

Esercitazioni individuali

Lavori di gruppo

Utilizzo strumenti multimediali

Riferimenti per la verifica

Una verifica scritta e/o orale tra quelle programmate nel quadrimestre (tipologia: comprensione del testo e/o quesiti a risposta aperta, quesiti a risposta singola, quesiti a risposta multipla, lessico).

Data ultima revisione : 26 settembre 2025