



UNITÀ DIDATTICA

Dal libro di testo “Les toqués de la gastronomie” Di S. Appignanesi, A. Giorgi, F. Marini - Cappelli Editore

Disciplina: Francese

Titolo: Révision

Codice: M1-T-Pro-Eno

Ore previste: 6

Conoscenze

Ripasso degli argomenti grammaticali e di indirizzo trattati nel quarto anno.

Abilità

Consolidamento delle competenze acquisite sia nell'ambito linguistico-grammaticale che nell'ambito professionale.

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: La sécurité alimentaire

Codice: N1-N2-N3-N4-T-Pro-Eno

Ore previste: 12

Conoscenze

Contenus :

1. L'hygiène dans la restauration

L'hygiène du personnel de restauration

L'hygiène des locaux, de l'équipement de cuisine et de la salle

Les procédures d'hygiène alimentaire dans la manipulation des aliments

2. La contamination des aliments et les intoxications alimentaires

Les causes de contamination alimentaire

Les intoxications alimentaires (Toxi-Infections Alimentaires – TIA)

3. La conservation des aliments

L'altération des aliments

Les méthodes de conservation des aliments à travers les époques

4. La méthode HACCP

Un peu d'histoire

Qu'est-ce que la méthode HACCP ?

La loi européenne en matière de HACCP

Abilità

Savoir-faire: connaître les règles de l'hygiène alimentaire ; savoir comment éviter les toxi-infections alimentaires et la contamination des aliments.

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: Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es!

Codice: O1-O2-O3-O4-T-Pro-Eno

Ore previste: 8

Conoscenze

Grammaire :

Le futur simple et le conditionnel

Contenus :

1. La pyramide alimentaire

Principes et groupes d'aliments

2. Mangeons méditerranéen !

Le régime méditerranéen, qu'est-ce que c'est ?

3. Je deviens végété

Végétariens et végétaliens : faut-il se mettre au vert ?

Abilità

Savoir-faire : savoir ce qu'il faut manger pour être en bonne santé et connaître les bienfaits des différents régimes

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: Alimentation et maladies: quand manger rend malade

Codice: P1-P2-P3-T-Pro-Eno

Ore previste: 10

Conoscenze

Grammaire :

L'imparfait de l'indicatif

Contenus :

1. Les maladies liées à une mauvaise alimentation

L'obésité : mourir de trop se nourrir

L'hypercholestérolémie

Le diabète

2. La maladie coéliquae

Symptômes

Traitement et prévention

Abilità

Savoir-faire: connaître les maladies liées à une mauvaise alimentation et aux intolérances.

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: Vin et compagnie

Codice: Q1-Q2-Q3-Q4-Q5-Q6-T-Pro-Eno

Ore previste: 14

Conoscenze

Grammaire :

Les gallicismes

Contenus :

1. Histoire du vin

Les principales régions viticoles françaises

2. La méthode champenoise

Le beaujolais nouveau est arrivé !

Un vin spécial... le cidre

3. Quelques conseils pour bien déguster un vin

L'analyse organoleptique

Le sommelier : un homme aux multiples visages

4. Rendez-vous dans une brasserie

La route de la bière en Alsace

5. Le monde des spiritueux

C'est quoi une eau-de-vie ?

Le cognac, la liqueur des dieux !

L'armagnac

Le calvados

Abilità

Savoir-faire: connaître et savoir présenter les vins et les liqueurs 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: Le monde du travail en France

Codice: R1-R2-R3-T-Pro-Eno

Ore previste: 10

Conoscenze

Grammaire :

Les pronoms relatifs

Contenus :

1. Le curriculum vitae (CV)

Le modèle européen

Lettre ou mail de motivation ? Que choisir ? Deux minutes chrono pour convaincre

2. L'entretien d'embauche

Un entretien d'embauche réussi, c'est un entretien d'embauche préparé !

Je prépare mon entretien d'embauche

Abilità

Savoir-faire: connaître les qualités des professionnels de la restauration - savoir rédiger un C.V et faire face à un entretien d'embauche

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