



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: Enogastronomia, esperto della gastronomia, del gusto e del benessere – Pastry chef

Competenze di indirizzo:

I6 “Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche”.

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*”.

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, 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;



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

- 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.