



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 5° per accesso all'esame di Stato 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*".

Abilità:

- conoscenza delle strutture linguistiche e morfosintattiche più complesse, dell'intonazione e del ritmo adeguati al contesto;
- comprensione dei 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;
- comprensione analitica e autonoma di testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza;
- partecipazione a conversazioni o discussioni con scioltezza e spontaneità adeguate, 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;
- produzione di testi chiari e abbastanza dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità



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

e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza;

- conoscenza degli aspetti socio-culturali della lingua francese e dei paesi in cui essa è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici;
- consapevolezza della dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

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, gérondif et participe présent, subjonctif, forme passive*);
- saper utilizzare il sistema degli aggettivi e dei pronomi (*démonstratifs, possessifs, personnels, relatifs simples et composés*);
- saper esprimere l'ipotesi e le relazioni logico-temporali (*expressions du temps, de la cause, de la conséquence, du but*);
- saper comprendere riassumere ed esporre oralmente dei dialoghi concernenti il settore professionale di riferimento;
- conoscere, saper presentare e consigliare alla clientela differenti tipi di vini francesi e italiani accostandoli ai diversi piatti;
- conoscere e descrivere le tappe della vinificazione e della degustazione;
- saper descrivere i principi nutritivi contenuti nei diversi alimenti;
- saper presentare un modello di alimentazione e uno di stile di vita sani, con particolare riferimento alla piramide alimentare e alla dieta mediterranea;
- 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 francesi e italiani;
- saper descrivere i metodi fisici e naturali di conservazione degli alimenti;
- conoscere i caratteri generali e i sintomi di un'intossicazione, di un'allergia e di un'intolleranza alimentare e saper consigliare un cliente allergico o intollerante;
- saper descrivere e applicare le norme sulla sicurezza alimentare, in particolare l'HACCP;



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 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.