



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](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://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: Servizi di sala e vendita, esperto di *mixology* e *sommellerie***

**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 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.



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](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**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;
- saper descrivere il bar, il *barman* 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 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.