



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 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

Programmazione della classe 3° per accesso alla classe 4° Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

MATERIA: FRANCESE

INTEGRATIVI ALLA CLASSE: QUARTA

INDIRIZZO: ENO

Abilità:

- Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.
- Comprendere i 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.
- Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità 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.
- Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
- Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
- Applicare criteri di selezione delle materie prime e di allestimento di servizi e menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.
- Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari .
- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.
- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.
- Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del made in Italy
- con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 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

Conoscenze:

- Saper utilizzare il sistema verbale di base (*présent de l'indicatif, passé composé, impératif, imparfait, futur simple et antérieur, conditionnel présent et passé, gallicismes*).
- Saper utilizzare il sistema degli aggettivi e dei pronomi (*démonstratifs, possessifs, personnels, relatifs simples et composés*).
- Saper comprendere, riassumere ed esporre oralmente dei semplici dialoghi concernenti il settore professionale di riferimento.
- Saper presentare la brigata di cucina e di pasticceria, la divisa, alcuni tipi di ristorazione (*brasseries, bistrots e pâtisseries*).
- Saper descrivere i diversi locali della cucina e della pasticceria e gli utensili / attrezzature che vi si trovano.
- Saper presentare le caratteristiche principali della *Nouvelle cuisine* e della cucina tradizionale italiana.
- Saper indicare le differenze tra una *carte* e un *menu*, analizzarli e presentarne gli elementi costitutivi.
- Saper presentare tutte le regioni italiane ad eccezione della Sicilia e della Sardegna dal punto di vista geografico, economico, enogastronomico, conoscendo nel dettaglio piatti tipici per poterli presentare alla clientela.