



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

**Obiettivi minimi**

- Conoscenza delle strutture linguistiche di base;
- conoscenza degli aspetti comunicativi, socio-linguistici della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori per poter interagire su argomenti familiari inerenti la sfera personale, sociale, lo studio ed il lavoro utilizzando anche strategie compensative;
- conoscenza delle strategie per la comprensione del senso generale di testi e messaggi semplici scritti, orali e multimediali riferiti ad esperienze personali e all'ambito della ristorazione e della sala;
- conoscenza generale degli aspetti socio-culturali dei paesi francofoni;
- produzione di brevi testi orali, scritti semplici e coerenti per esprimere opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi di carattere personale di attualità e di lavoro;
- conoscenza del lessico e delle espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e interagire con il cliente.

**Argomenti essenziali**

- Saper utilizzare il sistema verbale di base (*présent de l'indicatif, passé composé, impératif, imparfait, futur simple et antérieur, conditionnel présent et passé*);
- saper utilizzare il sistema degli aggettivi e dei pronomi (*démonstratifs, possessifs, personnels, relatifs*);
- saper descrivere il ristorante, il bar, i diversi tipi di ristorazione ed i loro operatori;
- saper interagire con una brigata di sala in lingua francese;
- saper descrivere l'arredamento e l'attrezzatura della sala e saper presentare le diverse *mises en place*;
- saper prendere una prenotazione al telefono e in presenza;
- saper descrivere la composizione dei piatti del *menu* e della *carte*;



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)

- saper rispondere alle richieste di chiarimenti dei clienti relativi alle diverse portate;
- saper prendere una “comanda”;
- 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 e vini in abbinamento.