



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

Programmazione della classe 4° per accesso alla classe 5° Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

MATERIA: FRANCESE

INTEGRATIVI ALLA CLASSE: QUINTA

INDIRIZZO: SV

Obiettivi minimi

- Conoscenza delle strutture linguistiche più complesse;
- Consolidamento della conoscenza degli aspetti comunicativi, socio-linguistici della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori per interagire in conversazioni 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 più articolati scritti, orali e multimediali riferiti ad esperienze personali e alla comunicazione al ristorante;
- Conoscenza più approfondita degli aspetti socio-culturali dei paesi francofoni;
- Produzione di testi orali, scritti più articolati e coerenti per esprimere opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi di carattere personale di attualità e di lavoro nell'ambito della sala;
- Conoscenza del lessico specifico e delle espressioni più complesse per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e interagire con il cliente.

Argomenti essenziali

- Saper utilizzare il sistema verbale completo (*présent, 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 descrivere la carta dei desserts;
- Saper trattare le lamentele ed i reclami del cliente;
- Saper effettuare le operazioni di pagamento;



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 consigliare il vino a un cliente conoscendo le diverse fasi della degustazione, gli abbinamenti e i vini più importanti;
- Saper descrivere i diversi tipi di servizio e le diverse formule di pasto (*Brunch, Happy Hour, Apericena etc.*);
- Saper prendere la prenotazione di un banchetto;
- Saper presentare la Sicilia, la Sardegna, il sud-est e il sud-ovest della Francia dal punto di vista geografico, economico, enogastronomico, conoscendo nel dettaglio piatti tipici e vini in abbinamento.