



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 classe 5° per l'accesso all'esame di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

MATERIA: FRANCESE

INDIRIZZO: ENO

Obiettivi minimi:

- 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 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.



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

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;
- 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.