



## UNITÀ DIDATTICA

**Dal libro di testo “Les toqués de la gastronomie” Di S. Appignanesi, A. Giorgi, F. Marini - Cappelli Editore**

**Disciplina: Francese**  
**Titolo: Révision**  
**Codice: A1-T-Pro-Bar**  
**Ore previste: 6**

### **Conoscenze**

Ripasso di strutture morfosintattiche analizzate nella classe seconda

### **Abilità**

Rafforzare le competenze linguistico-grammaticali

### **Sviluppo metodologico**

Lezione partecipata  
Esercitazioni individuali  
Lavori di gruppo  
Utilizzo strumenti multimediali

### **Riferimenti per la verifica**

Una verifica scritta strutturata fra quelle programmate nel quadrimestre.



## UNITÀ DIDATTICA

**Dal libro di testo “Les toqués de la gastronomie” Di S. Appignanesi, A. Giorgi, F. Marini - Cappelli Editore**

**Disciplina: Francese**  
**Titolo: Echappées gourmandes**  
**Codice: B1/B2/B3-T-Pro-Bar**  
**Ore previste: 15**

### Conoscenze

Phonétique :  
les accents... mode d'emploi

Contenus :  
1. La gastronomie française  
Le tour de France “gastronomique”

2. Les repas en France  
Le petit-déjeuner  
Le déjeuner  
Le goûter  
Dîner ou souper ?

Approfondissements:  
La cuisine francophone  
Échappées gourmandes en Italie  
Les fromages français

### Abilità

Savoir-faire:  
Décrire la France gastronomique  
Présenter les repas français

### Sviluppo metodologico

Lezione partecipata  
Esercitazioni individuali  
Lavori di gruppo  
Utilizzo strumenti multimediali

### Riferimenti per la verifica

Almeno una verifica scritta e/o orale fra quelle programmate nel quadrimestre.



## UNITÀ DIDATTICA

**Disciplina: Francese**

**Titolo: Qui fait quoi ?**

**Codice: C1/C2/C3/C4-T-Pro-Bar**

**Ore previste: 15**

### Conoscenze

Grammaire :

Le féminin des noms et des adjectifs

Le pluriel des noms et des adjectifs

Contenus :

1. En cuisine

La brigade de cuisine

La tenue professionnelle de cuisine

Le matériel, les ustensiles, l'équipement

2. En salle et au bar

La brigade de restaurant

La tenue professionnelle de salle

Faisons la mise en place

Approfondissements :

Allons au ciné, voir « Comme un chef »

### Abilità

Savoir-faire:

Savoir décrire la brigade de cuisine et la brigade de salle et leurs équipements

### Sviluppo metodologico

Lezione partecipata

Esercitazioni individuali

Lavori di gruppo

Utilizzo strumenti multimediali

### Riferimenti per la verifica

Almeno una verifica scritta e/o orale fra quelle programmate nel quadrimestre.



## UNITÀ DIDATTICA

**Disciplina: Francese**

**Titolo: À vos recettes !**

**Codice: D1/D2/D3/D4-T-Pro-Bar**

**Ore previste: 15**

### Conoscenze

Grammaire :  
L'article partitif  
L'impératif

Contenus :

1. Madame la Recette !

Comment écrire et réaliser une recette ?

Les différentes cuissons

2. À vos rouleaux... prêts ? Pâtissez !

« Le Meilleur Pâtissier »

Qu'est-ce que la pâtisserie ?

La crème de la crème

Approfondissements :

Les unités de poids et de mesure et les cuissons

### Abilità

Savoir-faire:

Décrire et réaliser des recettes

Décrire le monde de la pâtisserie

### Sviluppo metodologico

Lezione partecipata

Esercitazioni individuali

Lavori di gruppo

Utilizzo strumenti multimediali

### Riferimenti per la verifica

Almeno una verifica scritta e/o orale fra quelle programmate nel quadrimestre.



## UNITÀ DIDATTICA

**Disciplina: Francese**

**Titolo: On va au resto**

**Codice: E1/E2/E3/E4/E5/E6-T-Pro-Bar**

**Ore previste: 15**

### Conoscenze

Grammaire : Les article contractés

Contenus :

1. Je voudrais réserver une table

La réservation par téléphone

2. L'accueil au restaurant

Vous avez réservé ?

Prendre l'apéro : le « savoir-vivre » à la française

L'accueil des clients : les mots pour le dire

3. La prise de commande des clients

Menu ou carte ?

Vous avez choisi ?

Savoir présenter un plat

4. Le service

Le service commence

On est arrivé au dessert

Les différents services

5. Où est-ce qu'on va manger... en France ?

Les différents types de restauration

Et en Italie ?

Les guides gastronomiques

### Abilità

Savoir-faire:

Savoir gérer les clients

Connaître les services

Présenter la restauration française et italienne

### Sviluppo metodologico

Lezione partecipata

Esercitazioni individuali

Lavori di gruppo

Utilizzo strumenti multimediali

### Riferimenti per la verifica

Almeno una verifica scritta e/o orale fra quelle programmate nel quadrimestre.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO  
**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE  
LUIGI EINAUDI** - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA  
Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238  
Web: [www.einaudicremona.edu.it](http://www.einaudicremona.edu.it) - e-mail: [info@einaudicremona.it](mailto:info@einaudicremona.it) - [cris00600t@pec.istruzione.it](mailto:cris00600t@pec.istruzione.it)

---



*Data ultima revisione : 26 settembre 2023*