



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: F1-T-Pro-Bar

Ore previste: 6

Conoscenze

Ripasso degli argomenti grammaticali e di indirizzo trattati nel terzo anno.

Abilità

Consolidamento delle competenze acquisite sia nell'ambito linguistico-grammaticale che nell'ambito professionale.

Sviluppo metodologico

Lezione partecipata

Esercitazioni individuali

Lavori di gruppo

Utilizzo strumenti multimediali

Riferimenti per la verifica

Una verifica scritta e/o orale tra quelle programmate nel quadrimestre (tipologia: comprensione del testo e/o quesiti a risposta aperta, quesiti a risposta singola, quesiti a risposta multipla, lessico)

UNITÀ DIDATTICA



Disciplina: Francese

Titolo: Planète-bar

Codice: G1/G2/G3/G4-T-Pro-Bar

Ore previste: 15

Conoscenze

Grammaire

Les adjectifs et les pronoms possessifs.

Contenus :

1. Une journée au bar

Ça débute avec le petit-déj

Barman : merveilleux personnage

Les ustensiles du bar

2. Vous désirez une boisson chaude ? Café, chocolat, thé ?

À chacun son café

Le chocolat : un véritable plaisir des dieux

« Thélement » bon : le thé, une boisson aux multiples vertus

3. Cocktail manie

Pour préparer un cocktail...

Les grands classiques : cocktails alcoolisés

Et en Italie ? L'apéritif le plus aimé des Italiens, le spritz

Abilità

Savoir-faire: découvrir les boissons et les ustensiles du bar.

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: Alimentation bio et labels de qualité

Codice: H1/H2/H3-T-Pro-Bar

Ore previste: 15

Conoscenze

Grammaire

Les pronoms personnels

L'interrogation

Contenus :

1. Le bio : bon pour la nature, bon pour nous !

L'agriculture biologique, c'est quoi ?

Comment reconnaître un produit bio ?

2. Les signes officiels de l'origine et de la qualité

Comment désigne-t-on la qualité ?

Abilità

Savoir-faire: reconnaître les aliments sains.

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: La santé dans l'assiette

Codice: I1/I2/I3-T-Pro-Bar

Ore previste: 15

Conoscenze

Grammaire

La comparaison

Contenus :

1. Les éléments nutritifs

Les macronutriments : protéines, glucides, lipides, fibres

2. Les micronutriments : vitamines et sels minéraux

Quelles vitamines ?

Les sels minéraux : que sont-ils ?

Le roi des fromages : le *Parmigiano Reggiano* !

Abilità

Savoir-faire: distinguer les éléments nutritifs.

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: L'histoire de la gastronomie française

Codice: L1/L2/L3/L4/L5-T-Pro-Bar

Ore previste: 15

Conoscenze

Grammaire :

Le passé composé

Contenus :

1. Quelle histoire !

La Gaule celtique

La Gaule romaine

La cuisine médiévale

La Renaissance et l'art culinaire

La gastronomie entre 1600 et 1800

Le XIXe siècle

De 1900 à 1950

« La Nouvelle Cuisine »

Abilità

Savoir-faire: connaître l'évolution de la gastronomie française.

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.

Data ultima revisione: 26 settembre 2023