



---

## 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: M1-T-Pro-Bar**

**Ore previste: 6**

### **Conoscenze**

Ripasso degli argomenti grammaticali e di indirizzo trattati nel quarto 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: La sécurité alimentaire**

**Codice: N1-N2-N3-N4-T-Pro-Bar**

**Ore previste: 12**

### **Conoscenze**

#### Contenus :

1. L'hygiène dans la restauration

L'hygiène du personnel de restauration

L'hygiène des locaux, de l'équipement de cuisine et de la salle

Les procédures d'hygiène alimentaire dans la manipulation des aliments

2. La contamination des aliments et les intoxications alimentaires

Les causes de contamination alimentaire

Les intoxications alimentaires (Toxi-Infections Alimentaires – TIA)

3. La conservation des aliments

L'altération des aliments

Les méthodes de conservation des aliments à travers les époques

4. La méthode HACCP

Un peu d'histoire

Qu'est-ce que la méthode HACCP ?

La loi européenne en matière de HACCP

### **Abilità**

Savoir-faire: connaître les règles de l'hygiène alimentaire ; savoir comment éviter les toxi-infections alimentaires et la contamination des aliments.

### **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: Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es!**

**Codice: O1-O2-O3-O4-T-Pro-Bar**

**Ore previste: 8**

### **Conoscenze**

#### Grammaire :

Le futur simple et le conditionnel

#### Contenus :

1. La pyramide alimentaire

Principes et groupes d'aliments

2. Mangeons méditerranéen !

Le régime méditerranéen, qu'est-ce que c'est ?

3. Je deviens végété

Végétariens et végétaliens : faut-il se mettre au vert ?

### **Abilità**

Savoir-faire : savoir ce qu'il faut manger pour être en bonne santé et connaître les bienfaits des différents régimes

### **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 et maladies: quand manger rend malade**

**Codice: P1-P2-P3-T-Pro-Bar**

**Ore previste: 10**

### **Conoscenze**

#### Grammaire :

L'imparfait de l'indicatif

#### Contenus :

1. Les maladies liées à une mauvaise alimentation

L'obésité : mourir de trop se nourrir

L'hypercholestérolémie

Le diabète

2. La maladie cœliaque

Symptômes

Traitement et prévention

### **Abilità**

Savoir-faire: connaître les maladies liées à une mauvaise alimentation et aux intolérances.

### **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: Vin et compagnie**

**Codice: Q1-Q2-Q3-Q4-Q5-Q6-T-Pro-Bar**

**Ore previste: 14**

### **Conoscenze**

#### Grammaire :

Les gallicismes

#### Contenus :

1. Histoire du vin

Les principales régions viticoles françaises

2. La méthode champenoise

Le beaujolais nouveau est arrivé !

Un vin spécial... le cidre

3. Quelques conseils pour bien déguster un vin

L'analyse organoleptique

Le sommelier : un homme aux multiples visages

4. Rendez-vous dans une brasserie

La route de la bière en Alsace

5. Le monde des spiritueux

C'est quoi une eau-de-vie ?

Le cognac, la liqueur des dieux !

L'armagnac

Le calvados

### **Abilità**

Savoir-faire: connaître et savoir présenter les vins et les liqueurs 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: Le monde du travail en France**

**Codice: R1-R2-R3-T-Pro-Bar**

**Ore previste: 10**

### **Conoscenze**

#### Grammaire :

Les pronoms relatifs

#### Contenus :

1. Le curriculum vitae (CV)

Le modèle européen

Lettre ou mail de motivation ? Que choisir ? Deux minutes chrono pour convaincre

2. L'entretien d'embauche

Un entretien d'embauche réussi, c'est un entretien d'embauche préparé !

Je prépare mon entretien d'embauche

### **Abilità**

Savoir-faire: connaître les qualités des professionnels de la restauration - savoir rédiger un C.V et faire face à un entretien d'embauche

### **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*