

PROGRAMMA DI FRANCESE - CLASSE III A – SALA E VENDITA

I.P.S.E.O.A." A.FARNESE"- CAPRAROLA

ANNO SCOLASTICO 2021 – 2022

INSEGNANTE : DANIELA RAU

LIBRI DI TESTO: PARODI- VALACCO- "NOUVELLE GRAMMAIRE SAVOIR FAIRE"- CIDEB

DUVALLIER - " SUBLIME - SERVICE"- ELI EDITIONS

PROGRAMMA SVOLTO - I QUADRIMESTRE :

GRAMMATICA E SINTASSI: ripasso del presente indicativo degli ausiliari, verbi regolari del 1° gruppo e principali verbi irregolari , i gallicismi , ripasso aggettivi possessivi e dimostrativi, le forme impersonali " il faut/il suffit", l'imperativo affermativo e negativo.

MODULE A (SUBLIME) : LE MONDE DE LA RESTAURATION

l'Accueil : l'hôtellerie-restauration - le personnel - les locaux du restaurant – promouvoir son entreprise.

ZOOM CULTURE: Bars et restaurants français emblématiques.

L'Accueil (pratique): Pouvez-vous me conseiller?

Conseiller un établissement – Argumenter son choix – Situer l'établissement – Décrire les lieux.

MODULE A (SUBLIME): LE MONDE DE LA RESTAURATION

La Restauration: la restauration commerciale – la restauration collective à caractère social – les enseignes franchisées – le traiteur-les guides gastronomiques.

CIVILISATION-DOSSIER 1- La France métropolitaine – Les Symboles de France – Les Régions françaises.

II QUADRIMESTRE :

FEBBRAIO 2022 : Prime 2 settimane fermo didattico e recupero in ore curricolari

VERIFICA DEL RECUPERO DEL DEBITO(fine febbraio)

GRAMMATICA E SINTASSI: i pronomi COD e COI, la differenza tra "très", "beaucoup, beaucoup de", il comparativo di qualità e di quantità, i verbi del 2° gruppo regolari ed irregolari, gli articoli partitivi, i verbi del 3° gruppo .

MODULE A (SUBLIME): LE MONDE DE LA RESTAURATION

La Restauration (pratique) : J'adore ce resto! – Parler de ses préférences-Comparer-Faire une proposition – Accepter/Refuser

ZOOM CULTURE : Slow Food (4 ore compresa la visione di un video)

MODULE A (SUBLIME): LE MONDE DE LA RESTAURATION

Hygiène et sécurité: L'hygiène – Les infections et les intoxications alimentaires – Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments- Le système HACCP.

L'Hygiène (pratique): Il faut respecter les règles! Donner des règles – S'informer – Parler de sécurité.

CIVILISATION: DOSSIER 2: Les Régions françaises.

NOTA: Nella programmazione di quest'anno è stato inserito anche il Progetto UDA sul tema " La sicurezza sui luoghi di lavoro" che, per quanto riguarda la lingua francese, ha previsto e realizzato la visione di un video sull'argomento e la somministrazione finale di un questionario.

Caprarola, 11 giugno 2022

L'insegnante: Daniela Rau