

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
per esami e attività di recupero

Classi QUARTE art. SALA E CUCINA

Materia 2 LINGUA FRANCESE

Competenze:

Comprendere e sapere e utilizzare in modo semplice la terminologia specifica di indirizzo in contesti noti riguardanti l'ambito professionale.

Conoscenze/ abilità:

Saper comprendere e produrre semplici frasi utilizzando le principali funzioni comunicative, il lessico di base relativo ai suddetti argomenti, le fondamentali regole grammaticali con sufficiente correttezza fonetica.

Contenuti comunicativi:

- I fornitori
- Contattare un fornitore e fare un ordine
- Lo stoccaggio degli alimenti
- Gli alimenti: le verdure, i cereali, i condimenti, le spezie, le erbe aromatiche, i legumi, la carne, il pesce, le uova, i formaggi, il burro e l'olio.
- Presentare un piatto, spiegare una ricetta
- I vini (storia, regioni viticole, fasi di vinificazione, fasi di degustazione, lo champagne)
- Consigliare un vino
- I tipi di bar
- Il materiale del barman
- Bevande alcoliche e analcoliche

Contenuti grammaticali:

- I pronomi relativi semplici o composti
- Il futuro
- Il condizionale
- I pronomi personali complemento
- Il pronome EN
- Pronome ON
- Aggettivi e pronomi possessivi,
- Aggettivi e pronomi dimostrativi,
- I pronomi relativi.