



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –

Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico



Sito Web:

www.istitutoflora.gov.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:

80009070931

Programma svolto

Anno scolastico:	2020/2021	
Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	articolazione:
PROFESSIONALE	ENOGASTRONOMICO	
classe:	3AK – 3CK	
Disciplina:	FRANCESE	
docente:	ELENA PITROLO	
Libro di testo:	R. Boutégège - A. Bellò - C. Poyrey, EIFFEL en ligne, LE COMPACT, CID C. Duvallier, Sublime, Oenogastronomie et service, ELI	

MODULI DISCIPLINARI

	titolo	periodo/durata
Dal testo <i>EIFFEL en ligne</i>		
N. 1	TITOLO: Unité 6: En Voyage!*	SETT-OTT
N. 2	TITOLO Unité 7: Raconte!*	NOV - DIC
N. 3	TITOLO Unité 8: Cadres de vie*	GENN - FEBB
Dal testo <i>Sublime</i>		
N. 4	TITOLO Unité 1: L'accueil	GENN - FEBB
N. 5	TITOLO Unité 2: La Restauration	FEBB - MAR
N. 6	TITOLO Unité 3 : Le personnel de cuisine et la sécurité	APR - MAG

Contenuti grammaticali:

Indicatori e espressioni temporali

I pronomi personali complemento, i pronomi Y e EN

Preposizioni e avverbi di luogo

Articoli partitivi

I gallicismi

Verbi del secondo gruppo

I pronomi COD e COI

I pronomi relativi

I comparativi

I verbi impersonali

Il passé composé

L'accordo del participio passato con gli ausiliari être e avoir

L'imperfetto

I principali verbi irregolari

Contenuti comunicativi:

- Esprimere gusti e preferenze
- Organizzare un viaggio o una vacanza
- Parlare del meteo
- Identificare la brigata di cucina, di sala e del bar e i vari reparti
- I locali del ristorante e la ristorazione commerciale

Pordenone, 16 giugno 2020

Il docente
