

PIANO DI LAVORO INDIVIDUALIZZATO
I.S.I.S "PASCHINI-LINUSSIO" TOLMEZZO
Anno scolastico 2017/2018

DOCENTE: Maria Iemma

DISCIPLINA: Francese

Indirizzo: Enogastronomia, Sala e vendita e Pasticceria

CLASSE: 3 A EN-

Testo in adozione: Autore: C. Duvallier, Gourmet oenogastronomie et service
, Corso di lingua francese settoriale, 2010

Unità didattica 1

"Les habitudes alimentaires"

Competenze:

- **scritto: saper descrivere le proprie abitudini alimentari nel quotidiano;**
- **comprensione scritta: saper rintracciare alcune informazioni in un breve testo descrittivo sulle abitudini alimentari francesi;**
- **comprensione orale: saper discernere informazioni in un ascolto B1**

Lessico:

-gli alimenti

-le bevande

Grammatica:

-verbi di primo gruppo

-partitivi

-plurali

Unità didattica 2

"Au marché"

Competenze:

- **produzione orale "saper comprare alimenti"**
- **comprensione orale: breve presentazione di alcuni piatti tipici di Nizza**

lessico:

-gli alimenti

-il peso

-chiedere per comprare

-aggettivi

grammatica:

-verbi al presente

- pronomi interrogativi
- la frase negativa

Unità 3

Gli alimenti, le preparazioni culinarie

Competenze:

- **comprensione orale: saper comprendere un video sulla preparazione degli alimenti e degli strumenti**
- **produzione scritta: saper descrivere la preparazione degli strumenti e degli alimenti sulla base del video**

lessico

- alimenti vocabolario specifico
- gli utensili

grammatica:

- i pronomi en et y
- il condizionale presente

Unità 4

La brigade de cuisine et de salle"

Competenze:

- **produzione orale: saper descrivere la brigade de cuisine e la tenu du cuisinier e du serveur/euse**
- **comprensione orale: ascolti di ricette**

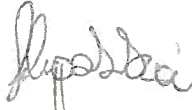
lessico:

- i mestieri della ristorazione
- le tenute
- vini
- formaggi

grammatica:

- ce/ce sont
- comparatif

FIRMA STUDENTI

Covince Quiana 

DATA