

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 - SV-

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

### Unità3

#### 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

Cocina Quiana Ripolletta

DATA