PROGRAMMI DEL DIPARTIMENTO DI LINGUA FRANCESE A.S. 2023/2024
ENOGASTRONOMIA- ARTICOLAZIONE CUCINA

<table>
<tr>
<td>3ª ENO</td>
<td>Libro di testo : Sublime 2030 – Œnogastronomie et service

<u>UNITÉ 1 – LE MONDE DE LA RESTAURATION, LE PERSONNEL DE CUISINE ET LA SÉCURITÉ</u>

ABILITÀ

Parler de hôtellerie –restauration et de son personnel
Présenter l'organisation d'une cuisine.
Parler de hygiène et sécurité en cuisine

CONOSCENZE

L’hôtellerie-restauration [P.12]
Le personnel [p.13]
Les locaux du restaurant [P.14]
La brigade de cuisine. [P. 38]
La tenue du cuisinier professionnel. [P. 40]
La sécurité en cuisine [P. 41]
Les règles d’hygiène en cuisine. [P. 42]

Fonctions communicatives [p.49]
Donner des règles
S’informer
Parler de sécurité</td>
<td><u>UNITÉ 3 – CARTES ET MENUS</u>

ABILITÀ

Comprendre un menu et une carte
Donner des conseils
Donner des explications sur un plat

CONOSCENZE

Carte ou menu ? [P. 132]
Comprendre une carte ou un menu [P. 134]
Les types de menus [P. 135]
La conception de la carte [P. 138]
Les types de carte [P. 139]

Fonctions communicatives [P. 141]

Argumenter
Parler du menu, d’un plat
Décrire le goût

Grammaire
Rinforzo delle strutture linguistiche del biennio, in funzione degli obiettivi comunicativi e culturali stabiliti.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td><u>UNITÉ 2 – LES ÉQUIPEMENTS DE CUISINE</u>

ABILITÀ

Présenter une cuisine professionnelle.
Parler des équipements, des appareils et des ustensiles.
Comprendre et donner des tâches.

CONOSCENZE

L’implantation de la cuisine professionnelle [P.52]
L'équipement d'une cuisine. [P. 54]
Les appareils de préparation des aliments [P. 56]
Les ustensiles de cuisine. [P. 58]
Les couteaux [P.59]
Les appareils de cuisson [P. 60]
La batterie de cuisine [P.62]

Fonctions communicatives [p.65]
Proposer son aide en cuisine</td>
<td><u>UNITÉ 4 – LA RECETTE</u>

ABILITÀ

Analyser une recette
Rédiger et expliquer une recette.

CONOSCENZE

La recette (grammaire, structure et lexique pour la rédaction d'une recette, expliquer les étapes d’une recette).
Comment écrire une recette [P. 326]
Recettes à analyser à choix [P. 328 – 349]

Fonctions communicatives [P. 103]
Présenter un plat
Expliquer les étapes d’une recette
Décrire les actions culinaires
Décrire les caractéristiques d’un aliment (aspect, goût, consistance)
Décrire la préparation d’une recette :
Enumérer les étapes de préparation
Suggérer une présentation</td>
</tr>
</table>

	Donner des tâches à réaliser Identifier et situer des objets dans l'espace. **Grammaire** Rinforzo delle strutture linguistiche del biennio, in funzione degli obiettivi comunicativi e culturali stabiliti.	Expliquer certains choix et/ou donner des conseils pratiques **Grammaire** L'impératif Les articles partitifs L'expression de la quantité Les présentatifs **UNITÉ 5 – LES SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES MÉDITERRANÉENNES.** **ABILITÀ** Parler de spécialités gastronomiques **CONOSCENZE** Les spécialités gastronomiques françaises et/ou méditerranéennes. (*almeno una). [Dossier [P.22….] **Grammaire** Rinforzo delle strutture linguistiche del biennio, in funzione degli obiettivi comunicativi e culturali stabiliti.
4ª ENO	Libro di testo : **Sublime – Œnogastronomie et service** **ABILITÀ** Analyser/composer une recette Expliquer les étapes d'une recette Décrire les actions culinaires Décrire les caractéristiques d'un aliment Décrire la préparation d'une recette Enumérer les étapes de préparation Suggérer une présentation Expliquer certains choix et/ou donner des conseils pratiques **CONOSCENZE** La recette (les différentes parties d'une recette; l'élaboration d'une recette; quelques recettes typiques) Les préparations culinaires [da P.88] **Communication et lexique** Lessico di specialità **Grammaire** Rinforzo delle strutture linguistiche del biennio, in funzione degli obiettivi comunicativi e culturali stabiliti.	**ABILITÀ** Rédiger un menu Présenter les techniques de cuisson principales Parler des aspects culturels et culinaires d'une région française Écrire un texte pour raconter les aspects culturels et culinaires d'une région française **CONOSCENZE** Cartes et menus [P. 254-261] Les fromages français [P.102- P.352-353] Les techniques de cuisson principales [P. 114-121] Aspects culturels et culinaires d'une région française. **Communication et lexique** Lessico di specialità **Grammaire** Rinforzo delle strutture linguistiche del biennio, in funzione degli obiettivi comunicativi e culturali stabiliti.

PROGRAMMI DEL DIPARTIMENTO DI LINGUA FRANCESE A.S. 2023/2024
ENOGASTRONOMIA- ARTICOLAZIONE CUCINA

5ª ENO	Libro di testo : **Sublime – Œnogastronomie et service** **ABILITÀ** Analyser une recette; rédiger et expliquer une recette. Reconnaître et présenter les techniques de conservation correctes des aliments. Reconnaître et présenter les différentes méthodes de cuisson. **CONOSCENZE** La recette (grammaire, structure et lexique pour la rédaction d'une recette) - Rinforzo. Les techniques de conservation des aliments [P. 122-125] Les techniques culinaires [P. 114-121] **Communication et lexique** Lessico di specialità **Grammaire** Rinforzo delle strutture linguistiche del biennio, in funzione degli obiettivi comunicativi e culturali stabiliti.	**ABILITÀ** Reconnaître et présenter les règles d'hygiène et sécurité des locaux. Reconnaître et présenter des menus équilibrés et diététiques. Reconnaître les principaux vins français et suggérer les bons accords mets et vins. Rédiger un CV et une lettre de candidature; passer un entretien d'embauche. **CONOSCENZE** Santé et sécurité [da P. 45 a P. 49] Régimes et nutrition [da P.136] Les vins français: le mariage vins-mets. [da P. 268] Postuler un emploi: le curriculum vitae, la lettre de motivation, l'entretien d'embauche [da P. 334] **Communication et lexique** Lessico di specialità **Grammaire** Rinforzo delle strutture linguistiche del biennio, in funzione degli obiettivi comunicativi e culturali stabiliti.