

Istituto di Istruzione Superiore - Morcone

SEDE _____ IPSAR Colle Sannita _____

Prof. Cavoto Carla materia Lingua Francese classe III SA

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

n. 3 ore settimanali di lezione della disciplina Lingua Francese a.s. 2014/2015

MODULO: 1 Le monde de la restauration _____

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi <i>n. h dal/al</i> oppure <i>n. h intero</i> <i>a.s.</i>
-Le restaurant -Au labo : localiser les lieux du restaurant ; proposer une table ; satisfaire le vœu du client ; renseigner les clients.	La brigade de restaurant ; Les grands restaurants ; le classement des restaurants ; la tenue professionnelle ; le plan du restaurant ; e menu CONOSCENZE LINGUISTICHE -Singulier/Pluriel ; -Possessifs ; -Démonstratifs ; -L'impératif en salle de restaurant -Le passé composé	Présenter la brigade et le rôles du personnel ; Classer les restaurants par catégories selon leur confort et leur équipement ; Décrire et présenter les différents locaux d'un restaurant ; Renseigner les clients qui posent des questions ; Définir les lieux de la restauration les plus fréquentés des nos jours ; Présenter un restaurant : décor, ambiance, cuisine, service.	<i>n. h16</i>

MODULO: 2 L'accueil de clients _____

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi <i>n. h dal/al</i> oppure <i>n. h intero</i> <i>a.s.</i>
- L'accueil -La réservation -Au labo Le nombre de personnes ne correspond pas ; Histoire de la bière.	-Accueillir les clients, les salutations ; -La mise en place ; -L'équipement de la salle ; les outils pour le service -La réservation téléphonique -La culture professionnelle :La bière. CONOSCENZE LINGUISTICHE : -Les gallicismes : Futur proche, passé récent -L'interrogation : <i>Est-ce que</i> , inversion du sujet -La négation	-Recevoir les clients au restaurant ; -Saluer convenablement les clients ; -Présenter tous les objets de la table ; -Décrire le mobilier, l'équipement d'un restaurant et les outils pour un bon service ; -Satisfaire les vœux du client par téléphone ; -Proposer des solutions aux problèmes de réservation -Présenter l'histoire d'une boisson -Présenter un lieu de restauration typique	<i>n. h16</i>

MODULO: <u>3</u> Le service			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi <i>n. h dal/al</i> oppure <i>n. h intero</i> <i>a.s.</i>
-Le service -La carte -Au labo L'élaboration du cidre	-Composition et types de menus ; -La carte des vins et des boissons ; -Les différents types de service CONOSCENZE LINGUISTICHE : -La formation et l'accord du participe passé ; -Le conditionnel	-Composer des menus adaptés aux circonstances ; -Expliquer les règles du service -Présenter la carte des vins et des boissons -Suivre les règles du service adopté -Présenter une boisson typique, son origine, les phases de son élaboration -Présenter un lieu de restauration typique	n. h16
MODULO: <u>4</u> Le vin			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi <i>n. h dal/al</i> oppure <i>n. h intero</i> <i>a.s.</i>
-Le vin -Au labo : Mariage vins-mets ; Les régions vinicoles françaises ; Un peu d'histoire sur le Champagne	-Le vin, une œuvre de la nature et de l'homme -Le service des vins -Les outils du sommelier -Le décantage -Quels vins servir ? -La dégustation -La régions vinicoles françaises -Appellations des vins français CONOSCENZE LINGUISTICHE : -Les pronoms compléments	-Énoncer les facteurs déterminant la qualité d'un vin -Appliquer les règles du débouchage et du service des vins blancs et rouges -Décrire les outils du sommelier -Présenter les différentes températures de service des vins -Expliquer les phases de la décantation -Justifier l'accord vins-mets -Conseiller le vin qui se marie bien avec le plat choisi -Décrire les trois phases de la dégustation -Classer les vins français selon leur origine énonçant leurs appellations et leurs caractères -Présenter les phases de l'élaboration et du service du champagne -Exploser des histoires et des curiosités concernant le champagne -Exploser des histoires et des curiosités concernant le champagne -Présenter un grand restaurant, son décor et sa brigade.	n. h16
MODULO: <u>5</u> Les boissons			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi <i>n. h dal/al</i> oppure <i>n. h intero</i> <i>a.s.</i>

-Les apéritifs -Au labo : Apéritif buffet, Buffet blanc ; Canapés en tenue de printemps ; Le champagne : un super carburant	-Quelles boissons servir ? -Accord vins-mets -Apéritifs repas -Présentation des apéritifs : jus de tomate, orage, piment et basilic -Le riz se décline à l'infini . ri, tomates et thon ; Cigares farcis ; Soufflé de courgettes ; Beignets au fromage ; Arancini surprise ; Œufs farcis -Apéritifs aux arômes inédits -Saint-Valentin, Duo amoureux sur fond de champagne CONOSCENZE LINGUISTICHE : -Singulier/Pluriel -Participe passé/Impératif/ Conditionnel	-Présenter les apéritifs, leur composition et leur service -Décrire un buffet et les recettes des préparations qui le composent -Conseiller les boissons pour un buffet -Décrire la préparation de tartelettes, canapés, bouchées qui composent l'apéritifs à base de légumes frais -Réaliser différentes recettes avec le riz en variant quelques ingrédients -Réaliser des apéritifs aux sirops parfumés -Proposer un menu Saint-Valentin -Énoncer les bienfaits du champagne -Décrire les phases de l'élaboration du Sabayon et des Crêpes -Conseiller le Muscat avec le dessert -Proposer la Sangria avec des variantes -Exposer l'importance nutritionnelle des jus de fruits -Décrire le thermalisme hôtelier qui exploite les vertus des raisins	n. h16
MODULO: 6 Le travail au bar			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi n. h dal/al oppure n. h intero a.s.
-Le bar -Au labo: Histoire du Cognac; Histoire de l'Armagnac; Le petit déjeuner; Le petit déjeuner à la chambre.	-Le bar et le barman ; les outils du barman -Les classification des boissons et les verres pour servir (apéritifs, eaux- dévie, liqueurs, sirops, jus de fruits) -Les cocktails -Le petit déjeuner : moulinet, Tartelettes, croissants, chaussons et breakfast -Les outils du petit déjeuner CONOSCENZE LINGUISTICHE : -Présent/Imparfait/ Conditionnel/Participe passé -Féminin/Pluriel -La forme impersonnelle <i>on</i> -La forme négative	-Décrire les outils du barman et leurs fonctions -Classer les boissons selon leur caractère et les apéritifs selon leur composition -Distinguer les eaux-de-vie selon leur élaboration -Énoncer la composition des liqueurs -Exposer l'histoire et l'origine du Cognac et de l'Armagnac -Décrire les phases de l'élaboration des cocktails et leur présentation -Conseiller une boisson au bar -Présenter les différents petits déjeuners et leur service -Commander le petit déjeuner à la réception de l'hôtel -Exposer l'histoire et l'utilisation du Cointreau, du chocolat et l'élaboration du thé -Présenter un Café historique français et l'origine des Cafés italiens.	n. h16