

Istituto di Istruzione Superiore - Morcone

SEDE _____ IPSAR Colle Sannita _____

Prof. Cavoto Carla materia Lingua Francese classe IV SA

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

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

MODULO: 1 Le monde de l'œnogastronomie

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi <i>n. h dal/al</i> oppure <i>n. h intero</i> a.s.
L'œnogastronomie	-Les différents lieux de l'œnogastronomie -Les différents types de restauration -Les professionnels de l'œnogastronomie : chefs, œnologues et personnages célèbres -Le Collège Culinaire de France -Découvrez la France : la Provence sa cuisine et ses vins CONOSCENZE LINGUISTICHE -Les pronoms compléments	-Donner des renseignements sur le monde de l'œnogastronomie -Présenter un restaurant, un hôtel, des produits régionaux, une région -Comprendre l'essentiel d'un document écrit concernant de la vie politique et artistique à propos de sujets professionnels -Conseiller des vins qui s'accordent bien aux plats choisis -Produire un texte professionnel pour la sélection d'un stage	<i>n. h19</i>

MODULO: 2 Alimentation et santé

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi <i>n. h dal/al</i> oppure <i>n. h intero</i> a.s.
Alimentation biologique et diététique	- Alimentation BIO, les produits naturels -OGM et réglementation -Alimentation saine et équilibrée : régime, pyramide alimentaire -Les graisses : L'huile d'olive -Cuisine diététique et légère -DOSSIER : le Arts et les Lettres s'intéressent de BIO et OGM. Vignes transgéniques : Enfer ou Paradis ? -Découvrez la France : Présentation de Paris – Tables capitales – Escales parisiennes : restaurants et hôtel	-Comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions posées oralement ou par écrit -Analyser un document sur l'alimentation en reformulant les informations reçues -Rédiger des textes simples et cohérents sur les sujets analysés -Donner des conseils sur l'utilisation des vitamines -Présenter des menus	<i>n. h19</i>

	parisiens CONOSCENZE LINGUISTICHE : -Singulier/Pluriel -Participe passé/Impératif -Conditionnel	équilibrés et diététiques -Opérer des choix sur l'utilisation des produits BIO et OGM -Exprimer un point de vue personnel -Argumenter les choix opérés -Exposer les avantages de la cuisine du terroir -Comprendre la langue utilisée sur différents registres	
MODULO: __3__ La cuisine dans le monde__			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi n. h dal/al oppure n. h intero a.s.
La cuisine fait le tour du monde	AMÉRIQUE -USA, la cuisine de l'oncle Sam -Le Mexique : les fajitas ASIE -La cuisine japonaise : le yuzu, la sauce soja ; Alexandre Bourdas au « Sa.Qua.Na. » -Chine : le ginseng, la coriandre, le « Passy Mandarin » -Sauveurs d'Orient : Batbout, Bourek, Chorba AFRIQUE -Marrakech, perle du Sud marocain EUROPE -Espagne : des grands d'Esoagne à découvrir ; les couleurs du Porto CONOSCENZE LINGUISTICHE : - Présent/Imparfait/Conditionnel/Participe passé -Féminin/Pluriel -La forme impersonnelle <i>on</i> -La forme négative	-Présenter les influences de la cuisine américaine -Faire une simulation de BAC-PRO ! -Souligner les caractères de la cuisine mexicaine -Analyser les vertus des épices chinoises -Justifier le succès des restaurants chinois et japonais -Présenter des menus aux saveurs d'Orient -Souligner les parfums et les produits de la cuisine marocaine -Illustrer la cuisine espagnole entre histoire et tradition -Proposer le juste accord vins-mets -Essayer de nouveaux goûts	n. h19
MODULO: __4__ Les vins et les fromages français _____			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi n. h dal/al oppure n. h intero a.s.
-Les fromages et les vins français -L'histoire du vin	-Les fromages et les vins français -L'histoire du vin -Les régions viticoles françaises -Les cépages français ; Syrah -Appellations des vins français -Boire du vin, c'est bien ! -La dégustation et la vente : Phase visuelle, olfactive et gustative – Le vin	-Origine et techniques de production des fromages -Présenter les différents types de fromage au cours d'un repas -Présenter les appellations officielles -Définir une fiche des	n. h19

	au verre : un cinquième de Bordeaux. Caveau divin Mercurey – Dégustation : du plaisir à l'aveugle- Clément Fayat – Le nouveaux bouchons -Découvrez la France : La Champagne et le Champagne –Paul-François Vranken : challenger du Champagne – L'année 2010 au 4^{ème} rang des meilleurs ventes de champagne – Une porte ouverte sur le « Monde virtuel » du Champagne CONOSCENZE LINGUISTICHE -Pluriel -Impératif -Verbes	fromages français et italiens -Présenter un fromage célèbre, son histoire, son caractère -Servir des plats au fromage en respectant l'accord fromages-vins -Présenter la ricotta et son utilisation en cuisine -Comprendre le sens d'un document professionnel- Répondre aux questions posées -Rédiger des réponses cohérentes -Exprimer une opinion personnelle -Donner des conseils (choix, caractères des vins, service, vente) -Exprimer des jugements (robe, origine, accord vins-mets, température de service) -Répondre aux questions à caractère professionnel -Exposer des arguments professionnel à l'oral à l'écrit	
MODULO: __ 5 __ Le travail au bar __			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi n. h dal/al oppure n. h intero a.s.
Le bar. Profession, fantasie et savoir-faire	-Les eaux-de-vie (Cognac ,Armagnac, Calvados, whisky) -Les liqueurs (Chartreuse, Grand Marnier) -Les apéritifs (Anisette, Ouzo, Raki, Arak) -Musée des eaux-de-vie -l'eau :Stimulez votre chiffre d'affaires ; Bio Attitude :Je bois l'eau du robinet -découvrez la France L'aquitaine. Régions viticoles du Bordelais – Week-end en Haut-Médoc, route de vins et de plaisirs- Château Palmer :La saga des générations	-Proposer et conseiller une boisson -Présenter les eaux-de-vie françaises et étrangères mondialement connus -Comprendre des documents professionnels concernant les techniques de production des boissons -Répondre en respectant les consignes -Répondre en respectant les consignes -Expliquer les caractères saillants de ces boissons -Illustrer les apéritifs, leur vente -Créer des cocktails et expliquer leur composition -Présenter une région très intéressante sous l'aspect de sa production viticole ; illustrer l'importance d'un Château historique -Proposer un week-end œnogastronomique dans la	n. h19

		route des vins	
--	--	----------------	--

Morcone 04-11-2014

Firma Carla Cavoto