

Istituto di Istruzione Superiore - Morcone

SEDE_____IPSAR Colle Sannita_____

Prof. Cavoto Carla materia Lingua Francese classe V CA

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

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

MODULO: <u>1 La restauration</u>			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi <i>n. h dal/al</i> oppure <i>n. h intero</i> <i>a.s.</i>
Module 1 - Le monde de la restauration	- Les métiers de la restauration - Les différents lieux de la restauration - Les différents types de la restauration - la Bourgogne: cuisine et vins	- Donner des renseignements sur le monde de la restauration - Présenter un restaurant, une région - Présenter des produits régionaux	n. h 16
MODULO: <u>2 Alimentation Bio</u>			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi <i>n. h dal/al</i> oppure <i>n. h intero</i> <i>a.s.</i>
Module 2 -Alimentation et nouvelles techniques	- Méthodes de conservation des aliments - Conserver par les additifs - Alimentation Bio - Les produits naturels - OGM et réglementation - Le lait et la viande rouge - Découvrir la France: L'Alsace: cuisine et vins	- Comprendre l'essentiel du texte - Préparer un bref exposé - Répondre aux questions - Opérer des choix sur l'utilisations des produits Bio e OGM - Exprimer son point de vue - Argumenter les choix opérés - Rédiger des textes simples et cohérents sur les sujets analysés	n. h 16

MODULO: _3_ La santé et le régime_____			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi n. h dal/al oppure n. h intero a.s.
Module 3 L'alimentation et la santé	- L'alimentation équilibrée: pyramide alimentaire, poids idéal, la forme - Les Vitamines - Les graisses - Alimentation et religion - Les troubles alimentaires: la boulimie	- Analyser un document sur l'alimentation - Donner des conseils sur l'utilisation des vitamines - Présenter des menus équilibrés - Donner des explications sur l'importance des corps gras - Analyser les vertus des plantes - Discuter des troubles alimentaires	n. h 16
MODULO: _4_ La France et sa gastronomie pendant les siècles_____			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi n. h dal/al oppure n. h intero a.s.
Module 4 Histoire de la gastronomie française	- La gastronomie au cours des siècles - La table d'Astérix - Phénomènes historiques, économiques et sociaux liés à la cuisine et au service, du XVIIIème au XXIème siècles - Les Nouvelles conceptions de la gastronomie française - Cuisiniers et Gastronomes de Taillevent à Ducasse	- Comprendre l'idée principale d'un texte - Dégager quelques aspects secondaires - Faire un bref exposé sur un sujet qui touche la culture - Donner des explications et des justifications - Rédiger des réponses simples et cohérentes - Raconter des événements - Décrire des expériences	n. h 16

		personnelles et des impressions	
--	--	---------------------------------	--

MODULO: _5 Les produits typiquement français__			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi <i>n. h dal/al</i> oppure <i>n. h intero</i> <i>a.s.</i>
Typiquement français: côté cuisine - Les huîtres - La fougasse - La cuisine bretonne	- Les fruits de mer - Les spécialités gastronomiques - Variétés de pain - Le riz italien et son utilisation - la Bretagne gastronomique et des boissons	- Présenter les caractères particuliers d'un aliment - Proposer un menu français à base de spécialités - Donner des explications sur le mariage boissons-mets - Expliquer et rédiger des recettes - Créer des dialogues suivant des consignes	n. h 16
MODULO: _6 Au delà de la cuisine__			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi <i>n. h dal/al</i> oppure <i>n. h intero</i> <i>a.s.</i>
Module 8 -Au-delà de la cuisine	- Allergies et intolérances alimentaires - Toxi-infections alimentaires - Hygiène dans la restauration - Droit du travail: le contrat, la rémunération, les horaires, la sécurité sociale - Formation en milieu professionnel - Correspondance commerciale: demande d'emploi; le CV - La Normandie - La deuxième guerre mondiale - Les Istituzioni	- Distinguer les allergies des intolérances alimentaires - Présenter les infections alimentaires - Expliquer les règles d'hygiène - Comparer le droit du travail en France et en Italie - Marquer les différences entre un contrat de travail et de stage - Se proposer pour un stage ou un emploi - Présenter une région touristique	n. h 16