

# IPSSAT ROCCO CHINNICI

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

DIPARTIMENTO DISCIPLINARE- AREA: LINGUE STRANIERE

MATERIA: FRANCESE

CLASSE: IV LSE - SETTORE SALA E VENDITA

SEDE: NICOLOSI- S.M. Di LICODIA

TESTO: M Olivieri, Ph.Beaupart, « Prêt à servir », Rizzoli

## MODULO 1 : LES VINS ET LES BOISSONS

OBIETTIVI	TITOLO
<p>Sapere riconoscere i vini, le denominazioni, le tappe della degustazione.</p> <p>Saper consigliare i vini da abbinare ai piatti.</p> <p>Saper leggere una etichetta di vini.</p> <p>Presentare le caratteristiche dello champagne.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les vins</li></ul>

## MODULO 2: ALIMENTATION ET SANTÉ

OBIETTIVI	TITOLO
<p>Saper redigere delle ricette per creare dei menu equilibrati e/o per regimi specifici.</p> <p>Saper valutare la propria alimentazione quotidiana.</p> <p>Saper analizzare le caratteristiche delle cotture dietetiche.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Une alimentation correcte:</b></li><li>• Comment manger équilibré</li><li>• Les groupes alimentaires</li><li>• Les vitamines</li><li>• La ration alimentaire et la pyramide alimentaire</li><li>• Les cuissons diététiques</li><li>• <b>À chacun son régime:</b></li><li>• Le végétarisme et le végétalisme</li><li>• Les régimes religieux</li></ul>

### MODULO 3: L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION

OBIETTIVI	TITOLO
<p>Saper conoscere e descrivere i principali tipi di locali francesi.</p> <p>Saper proporre una offerta di servizi alberghieri.</p> <p>Saper comprendere il significato di ristorazione rapida.</p> <p>Saper distinguere le formule di ristorazione a carattere commerciale e collettiva</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>La restauration : vue d'ensemble</b></li><li>• Le développement de la restauration</li><li>• Le marché de la restauration</li><li>• La restauration commerciale et collective.</li><li>• La restauration collective à caractère social</li></ul>

### MODULO4 : SE FORMER ET TRAVAILLER

OBIETTIVI	TITOLO
<p>Saper raccontare la propria e l'altrui esperienza di stage.</p> <p>Saper rispondere ad una offerta di lavoro su internet.</p> <p>Saper redigere il proprio CV.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les premiers pas dans le monde du travail.</li><li>• Le recrutement et l'embauche.</li></ul>