



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“E. Ruffini – D. Aicardi”

Convitto annesso

C.F.: 90051650084 – P.IVA: 00169380086

[www.ruffiniaicardi.gov.it](http://www.ruffiniaicardi.gov.it)

I.P.S.S.A.R. - Via Lungomare 141 – 18018 TAGGIA (IM)

☐ 0184/461082 – ☐ 0184/461083 ☐ [IMIS00400L@istruzione.it](mailto:IMIS00400L@istruzione.it) –  
pec: [IMIS00400L@pec.istruzione.it](mailto:IMIS00400L@pec.istruzione.it)

I.P.S.A.A. “D.AICARDI” – Strada Maccagnan, 37 – 18038

SANREMO ☐ 0184/502326 ☐ 0184/507285

I.P.S.C. – I.T.T. – Corso Cavallotti, 92 - 18038 SANREMO –

☐ ☐ 0184/541148



## SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA Programmazione quinquennale d'istituto di LINGUA FRANCESE

Quadro orario del primo anno: n° 2 ore settimanali

### RISULTATI di APPRENDIMENTO

Unità	Conoscenze: <b>grammaire et lexique</b>	Abilità: <b>communications</b>	Obiettivi minimi
<b>Section 1 Entre copains</b> 1., Bienvenue au club/L'histoire continue	Nombres jusqu'à 100, auxiliaire au présent, articles défini, formation pluriel et féminin, pronoms sujet, on	Saluer, demander comment on va, se présenter, demander l'âge	La grammatica base dell'unità e saper formulare semplici frasi delle competenze inserite nelle abilità
2. Elle est plutôt jolie!/ l'Histoire continue	Pays et nationalités, l'aspect physique, le caractère, verbes en –er, aller au présent, prépositions avec noms de ville et de pays, adjectifs interrogatif quel, négation simple, pronoms tonique	Demander et dire nationalité, où on habite, identifier quelqu'un, décrire l'aspect physique	La grammatica base dell'unità e saper formulare semplici frasi delle competenze inserite nelle abilità
3. C'est une belle histoire/L'histoire continue	Couleurs, formes, matériel scolaire, métiers, articles indéfinis, adjectifs possessifs, il y a, qui est-ce ?, qu'est-ce que c'est ? verbes en -er	S'informer sur un objet, demander à qui appartient un objet, demander et donner appréciation, s'informer sur la profession	La grammatica base dell'unità e saper formulare semplici frasi delle competenze inserite nelle abilità
<b>Section 2 Nous, les jeunes</b> 4. Chez Leila?/L'histoire continue	La ville, logements, transports, interrogation, impératif, préposition de, prépositions de lieu, venir et prendre au présent	Identifier lieux dans la ville, demander et dire où l'on va et d'où l'on vient, demander son chemin et répondre, décrire une habitation	La grammatica base dell'unità e saper formulare semplici frasi delle competenze inserite nelle abilità
5. il faut se dépêcher!/L'histoire continue	Matières scolaires, actions quotidiennes, le corps, verbes pronominaux, présent continu, pourquoi/parce que, nombres de 100 à l'infini, expression de l'appartenance, c'est/il est, faire, devoir et falloir au présent	Demander et dire l'heure, dire à quelle heure on fait quelque chose, parler de ses actions quotidiennes, dire la fréquence d'une action, établir un horaire	La grammatica base dell'unità e saper formulare semplici frasi delle competenze inserite nelle abilità
6. ça vous dit d'y aller ?/	les loisirs, la famille, au	Parler de ses loisirs, de	La grammatica base

L'histoire continue	travail, adjectifs démonstratifs, futur proche, articles contractés, jouer à/jouer de, très/beaucoup/ beaucoup de, envoyer, recevoir, préférer et savoir au présent	ses talents, proposer quelques chose, inviter, accepter/refuser, parler au téléphone	dell'unità e saper formulare semplici frasi delle competenze inserite nelle abilità
<b>Section 3 On fait un tour?</b> 7. je veux faire la fête !/L'histoire continue	Les fêtes, la nourriture, les magasins alimentaires, articles partitifs, rien, personne, plus, jamais, pronoms compléments de préposition, pronoms COD, passé récent, vouloir au présent, verbes en -ger, -eter, -eler	Faire des achats/demander le prix, payer, offrir et remercier, parler de son alimentation	La grammatica base dell'unità e saper formulare semplici frasi delle competenze inserite nelle
8. Le dénicheur de talents/L'histoire continue	Les saisons, la météo, les vêtements, futur simple, pronoms relatifs qui et que, dont et où, verbes en -ir, verbes impersonnels	Demander, donner, justifier son opinion, parler du temps, de projets à venir, parler de projets de vacances	La grammatica base dell'unità e saper formulare semplici frasi delle competenze inserite nelle abilità
9. Mails entre copines/ L'histoire continue	Les vacances, bagages, faits divers, passé composé, accord du participe passé avec être, imparfaits, dans, depuis, il y a	Interroger sur événement passé et répondre, raconter au passé, exprimer la durée et la date	La grammatica base dell'unità e saper formulare semplici frasi delle competenze inserite nelle abilità

#### Quadro orario del secondo anno: n°2 ore settimanali

#### RISULTATI di APPRENDIMENTO

Unità	Conoscenze: grammaire et lexique	Abilità: communications	Obiettivi minimi
<b>Section 4 Histoire de goûts!</b> 10. Un drôle de type/ L'histoire continue	Les restos, les repas, pronoms démonstratifs, interrogatifs, y et en, comparatif, superlatif relatif, sortir, servir et voir au présent	Commander au restaurant, demander un service, comparer	La grammatica base dell'unità e saper formulare semplici frasi delle competenze inserite nelle abilità
11. Histoire de jalousie/ L'histoire continue	Les sentiments, la lecture, pronoms COI, compléments à l'impératif, adjectifs indéfinis, accord du participe avec avoir, expression de l'opposition, entendre, connaître, lire au présent	Exprimer son accord/ son désaccord, argumenter, exprimer la colère	La grammatica base dell'unità e saper formulare semplici frasi delle competenze inserite nelle abilità
12. Prompt rétablissement/ L'histoire continue	Le caractère, la santé, imparfait des verbes en -cer et -ger, passé composé à la forme négative et interrogative, opposition passé composé et imparfait, conditionnel présent, ouvrir au présent, couloir au conditionnel présent	Raconter un événement au passé, décrire le caractère, demander nouvelle de sa santé et répondre, donner des conseils	La grammatica base dell'unità e saper formulare semplici frasi delle competenze inserite nelle abilità

<b>Section 5 Tu en penses quoi ?</b> 13. Un ballet écolo! L'histoire continue	L'écologie, les animaux, plus-que-parfait, pronoms démonstratifs neutres, pouvoir au présent, parler au plus-que-parfait	Prendre la parole, expliquer son point de vue, décrire un animal, exprimer la nécessité	La grammatica base dell'unità e saper formulare semplici frasi delle competenze inserite nelle abilità
14. je suis désolé/ L'histoire continue	La presse, la télé, futur antérieur, conditionnel passé, pronoms compléments accouplés, écrire et éteindre au présent	Exprimer la certitude/incertitude, rassurer, faire des reproches./exprimer un regret	La grammatica base dell'unità e saper formulare semplici frasi delle competenze inserite nelle abilità
15. Leila et son projet/ L'histoire continue	L'art, subjonctif présent, verbes d'opinion, locutions impersonnelles+subjonctif, pronoms possessifs, pronoms indéfinis, croire et dire au présent	Demander/donner une opinion, exprimer une alternative, exprimer son accord/son désaccord	La grammatica base dell'unità e saper formulare semplici frasi delle competenze inserite nelle abilità

## ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

**Quadro orario del terzo anno di: n° 3 ore settimanali**

### RISULTATI di APPRENDIMENTO

Unità	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<b>Section1</b> 1. <b>Qu'est-ce qu'on prépare?</b> 2. <b>A chacun sa tâche</b> 3. <b>En coulisses</b> 6. <b>Le menu du jour</b> 7. <b>On prépare une Entrée</b> 8. <b>Ensuite une Grillade</b> 9. <b>E pour terminer</b>	Conoscenza dell'organizzazione di una cucina, con i suoi locali e gli utensili utilizzati, la tenue professionnelle, la brigade de cuisine, vocaboli di frutta e verdura, pesci, carni, verbi inerenti alla cucina da utilizzare soprattutto all'imperativo (singolare e plurale) e dare delle consegne.	Conoscere i differenti menu, la redazione di un menu, spiegare delle ricette, conoscere le fasi di preparazione e le tecniche di base di un piatto. Conoscere le tecniche riguardanti la preparazione dei cibi: antipasti, minestre e zuppe, pesci e carni, verdure, desserts. Alcune ricette.	Essere in grado di spiegare una ricetta, conoscere le portate di un pasto, gli alimenti, gli equipaggiamenti e gli utensili di una cucina

**Quadro orario del quarto anno: n°3 ore settimanali**

### RISULTATI di APPRENDIMENTO

Unità	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<b>Civilisation 1</b> <b>Civilisation 2</b> <b>Civilisation 3</b> <b>Photocopies</b>	Parigi e i luoghi della ristorazione tipici, alcune regioni principali e i prodotti tipici (Alsazia, Bretagna, PACA, Corse.... cidre, Calvados, choucroute.....).	Conoscere alcune regioni francesi e alcuni prodotti principali	Saper parlare brevemente delle regioni francesi presentate e conoscerne i prodotti principali

**Quadro orario del quinto anno: n° 3 ore settimanali****RISULTATI di APPRENDIMENTO**

<b>Unità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Obiettivi minimi</b>
<b>Dossier 2 unité3 Dossier 3/unité3 Dossier4/unité3 Photocopies</b>	La cottura degli alimenti, principali metodi di cottura, principali modi di conservazione degli alimenti, antichi e moderni. Le regole di base dell'igiene alimentare e le tossinfezioni (salmonellosi). L'alimentazione equilibrata, diete per la salute, dieta mediterranea e vegetariana, le calorie, la piramide alimentare, l'agricoltura "bio" e gli OGM. Alcune malattie dell'alimentazione: anoressia, bulimia e obesità	Conoscere cotture e conservazioni degli alimenti, l'igiene, le differenti diete e un regime equilibrato, alcune malattie legate al cibo	Essere in grado di parlare dei diversi tipi di cottura e di conservazione, delle varie diete e dell'igiene in cucina. Saper parlare riguardo le malattie legate all'alimentazione

**Articolazione SERVIZI di SALA e VENDITA****Quadro orario del terzo anno: n° 3 ore settimanali****RISULTATI di APPRENDIMENTO**

<b>Unità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Obiettivi minimi</b>
<b>Module A Module B</b>	conoscenza del ristorante, dei suoi ambienti, del materiale e degli utensili utilizzati, il personale ( la brigade du restaurant), la tenue professionnelle, la mise en place. I differenti menu e i servizi.	Sapere: accogliere i clienti, consigliare un piatto o un vino, spiegarli, proporre delle alternative, prenotare, disdire o rifiutare una prenotazione, prendere un'ordinazione, far fronte ad eventuali reclami. Alcuni cocktails principali.	Essere in grado di prendere un'ordinazione, saper spiegare un piatto, consigliare una portata o un vino. Conoscere il materiale e gli utensili della sala ristorante.

**Quadro orario del quarto anno: n° 3 ore settimanali****RISULTATI di APPRENDIMENTO**

<b>Unità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Obiettivi minimi</b>
<b>Annexes</b>	Parigi e i luoghi della ristorazione tipici, alcune regioni principali e i prodotti tipici (Alsazia, Bretagna, Champagne, PACA,.... cidre, Calvados, champagne, choucroute.....).	Conoscere alcune regioni francesi e alcuni prodotti principali	Saper parlare brevemente delle regioni francesi presentate e conoscerne i prodotti principali

**Quadro orario del quinto anno: n°3 ore settimanali**  
**RISULTATI di APPRENDIMENTO**

<b>Unità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Obiettivi minimi</b>
<b>Dossier 2 unité3</b> <b>Dossier 3/unité3</b> <b>Dossier4/unité3</b> <b>Photocopies</b>	<p>La cottura degli alimenti, principali metodi di cottura, principali modi di conservazione degli alimenti, antichi e moderni.</p> <p>Le regole di base dell'igiene alimentare e le tossinfezioni (salmonellosi).</p> <p>L'alimentazione equilibrata, diete per la salute, dieta mediterranea e vegetariana, le calorie, la piramide alimentare, l'agricoltura "bio" e gli OGM.</p> <p>Alcune malattie dell'alimentazione: anoressia, bulimia e obesità</p>	<p>Conoscere cotture e conservazioni degli alimenti, l'igiene, le differenti diete e un regime equilibrato, alcune malattie legate al cibo</p>	<p>Essere in grado di parlare dei diversi tipi di cottura e di conservazione, delle varie diete e dell'igiene in cucina. Saper parlare riguardo le malattie legate all'alimentazione</p>

**Articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA**

**Quadro orario del terzo anno: n°3 ore settimanali**

**RISULTATI di APPRENDIMENTO**

<b>Unità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Obiettivi minimi</b>
<b>Dossier 1</b> <b>Les hébergements</b> <b>Unités 1-7</b> <b>Dossier 2 les transports</b> <b>Unité8_13</b>	<p>"le monde de l'hôtellerie" : classificazione degli alberghi, differenti tipi di alloggio e di ristorazione, le catene alberghiere, i mestieri dell'albergo e il suo equipaggiamento, i servizi, presentazione di un albergo, il lavoro della réception, prendere una prenotazione, disdirla, modificarla, interagire con il cliente.</p> <p>Lettera commerciale, circolare, e-mail.</p> <p>All'agenzia di viaggio: informare i clienti, rispondere alle domande, "vis-à-vis" e per telefono, fornire consigli, prenotare, disdire e modificare una prenotazione. Conoscere i mezzi di trasporto aerei e ferroviari, redigere una lettera commerciale.</p> <p>All'hôtel: conoscere le catene alberghiere, prenotare, confermare, annullare e modificare una</p>	<p>Saper accogliere i clienti, prendere una prenotazione telefonica, disdire o modificare, esaudire le richieste del cliente, saper scrivere una lettera/mail commerciale, conoscere l'albergo e le sue attrezzature</p>	<p>Essere in grado di prenotare una camera, disdire o modificare una prenotazione, di risolvere problemi del cliente inerenti all'albergo, di proporre un itinerario turistico</p>

	<p>prenotazione, affrontare e risolvere i problemi ai reclami. I mestieri dell'albergo.</p> <p>All'ufficio di turismo: preparare una visita, proporre, consigliare, organizzare un soggiorno turistico, conoscere i principali musei e monumenti ( Parigi, Firenze..).</p>		
--	--	--	--

**Quadro orario del quarto anno: n° 3 ore settimanali**

**RISULTATI di APPRENDIMENTO**

Unità	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<b>Unité 14</b> <b>Unité15</b> <b>Dossier 4</b>	conoscenza di alcune regioni francesi: PACA, Bretagna, Normandia..... Proporre una visita guidata (Roma ).	Conoscere alcune regioni francesi e i monumenti , attrazioni principali	Saper parlare brevemente delle regioni francesi presentate e conoscerne i monumenti principali

**Quadro orario del quinto anno: n° 3 ore settimanali**

**RISULTATI di APPRENDIMENTO**

Unità	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<b>Dossier 5</b>	proporre un itinerario, lettera promozionale di presentazione di un catalogo d'itinerari, scegliere una crociera. Turismo e benessere: turismo verde, alloggio in luoghi rurali; turismo bianco , villaggi turistici di montagna, gli "atouts" del villaggio turistico; turismo termale, turismo d'affari, turismo fluviale, turismo giovane, turismo sociale e associativo. Redigere un CV europeo. Alcuni itinerari turistici: circuiti d'arte, regionali, enogastronomici e d'affari, alcune regioni e città italiane	Conoscere i vari tipi di turismo, alcuni itinerari turistici e alcune regioni e città italiane e i monumenti e attrazioni principali	Saper parlare dei differenti tipi di turismo, essere in grado di redigere un itinerario turistico, saper parlare brevemente di alcune regioni e città italiane, saper dare indicazioni di alcuni monumenti principali

**Arma di Taggia, 28.X.2016**

**I docenti**

Maria Rosa Natta  
 Domenico Tumminello  
 Caterina Colio