

**A.S. 2019-2020**  
**PROGRAMMA LINGUA E CULTURA FRANCESE**  
**3A IPSSEO A**

Docente : Prof.Camilli

Libro di testo "Sublime" ed ELI

"Café monde vol 2" ed Lang

	<b>Competenze finali</b>	<b>Contenuti</b>
Phonétique	<b>Leggere in francese correttamente</b>	alphabet liaison, diphtongues, consonnes en fin de mots sons nasaux, R français
Unité 1	<b>parler d'un animal</b>	pronoms démonstratifs
	<b>raconter un fait</b>	imparfait et passé composé
Unité 2	<b>exprimer son état d'âme et ses émotions</b>	c'est, ce sont, il est ...
Unité 3	<b>parler au téléphone</b>	lexique : téléphone personne / aucun
	<b>PROGRAMMA SVOLTO CON DIDATTICA A DISTANZA</b>	
	<b>demandeur des renseignements</b>	lexique spécifique
Unité 4	<b>dire comment on se sent</b>	lexique : la santé, le corps humain

<b>LE MONDE DE LA RESTAURATION</b>
<b>1 – p 12 L'accueil</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 12 - L'hôtellerie-restauration</li> <li>• 13 - Le personnel (brigade de cuisine, de salle, du bar)</li> <li>• 14 – Les locaux du restaurant</li> <li>• 18 dialogue : Pouvez-vous me conseiller?</li> </ul>
<b>LA CUISINE</b>
<b>– p24 La restauration</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 24 – la restauration commerciale</li> <li>• P26 la restauration collective à caractère social</li> <li>• 30 – dialogue : « J'adore ce resto ! »</li> </ul>
<b>PROGRAMMA SVOLTO TRAMITE DIDATTICA A DISTANZA</b>
<b>– p40 Le personnel de la cuisine et la sécurité</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La brigade de cuisine</li> <li>• 42 – la tenue du cuisinier professionnel</li> <li>• 50 – dialogue « Il faut respecter les règles »</li> </ul>
<b>SERVICE</b>
<b>- p236 en salle</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 236 – le personnel de la salle</li> <li>• 238 La tenue du personnel de salle</li> <li>• 248 – dialogue « vous avez réservé ? »</li> </ul>
<b>FILM EN LANGUE</b>
Ratatouille Inside Out

Rieti 6 giugno 2020

Il docente

