**CORSO DI STUDI: SERVIZI ENOGASTRONOMICI (SALA E VENDITA)**

**CLASSE: quinta**

**NUCLEI FONDANTI DELLA DISCIPLINA**

(FRANCESE)

Storia e classificazione dei vini, differenza tra carta e menù, stili di vita e alimentazione, redazione CV e lettera di accompagnamento in francese.

**COMPETENZE**

Comprendere i punti essenziali di informazioni e messaggi orali anche del settore d’indirizzo, scritti in lingua standard, basati su una varietà di funzioni comunicative Comprendere il senso e lo scopo essenziale di testi orali e scritti. Cogliere le informazioni essenziali e le parole chiave all’interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale con la guida dell’insegnante.

Utilizzare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale.

**ABILITA’**

Interagire con relativa spontaneità in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale, lo studio o il lavoro. Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice esperienze e processi. Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente semplici, inerenti la sfera personale, l’attualità, il lavoro o il settore di indirizzo. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi su tematiche note. Produrre brevi sintesi anche con l’ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato. Utilizzare in autonomia i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.

**CONOSCENZE**

Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti alla sfera personale. Lessico di base ed esponenti linguistici fondamentali della comunicazione inerente ad argomenti di vita quotidiana e del settore d’indirizzo. Sistema fonetico e grammaticale di base, accentazione, intonazione della frase, ortografia e punteggiatura.

Programma d’indirizzo:

Le regioni vinicole francesi, la classificazione dei vini, le fasi della vinificazione, le fasi della degustazione e lo champagne. consigliare la scelta di un vino e prendere un’ordinazione.

I tipi di carta e di menù. Capirne la differenza, presentare la carte e i piatti, proporre aiuto nella scelta dei piatti.

Tipi di alimentazione per intolleranti, sportivi, donne in gravidanza, adolescenti. Saper consigliare e argomentare un determinato tipo di alimentazione.

Approccio al mondo del lavoro: redazione del CV e lettera di accompagnamento e consigli per lo svolgimento del colloquio in azienda.

N.B. I candidati:

* potranno integrare il programma, ma non potranno in alcun modo presentare un programma che non contempli tutti gli argomenti indicati;
* potranno utilizzare come testi di riferimento i manuali adottati dalla scuola reperibili nella sezione “LIBRI DI TESTO” del sito della scuola.