



## Programma svolto a. s. 2025/26

Classe / Indirizzo: 4Ab - Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Materia: FRANCESE

Docente: Carini Isabella

*L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe*

### Elenco dei contenuti

#### Unità di Apprendimento F "Révision"

##### Conoscenze

##### Grammaire

- Le conditionnel pour formuler des requêtes et parler aux clients

##### Lexique

- Les aliments
- Les boissons
- Les repas de la journée
- Le menu des restaurants et des cafés en France

##### Abilità

- Communiquer avec les clients au restaurant
- Prendre des commandes

#### Unità di Apprendimento G "Planète-bar"

##### Conoscenze

##### Grammaire:

- Révision du présent et de l'impératif des verbes en -ER (pour décrire les préparations)
- Révision du présent et de l'impératif des verbes FAIRE, PRENDRE, METTRE

##### Lexique:

- Le café et les boissons à base de café
- Les autres boissons chaudes
- Les ustensiles pour les boissons chaudes
- Les cocktails : ingrédients
- Les alcools
- Les ustensiles pour les cocktails

##### Abilità

- Découvrir les boissons et les ustensiles du bar.
- Communiquer avec les clients au bar : saluer, prendre une commande, s'informer sur les goûts et les préférences ;
- Comprendre le rôle du Barman / de la Barlady, ses obligations professionnelles

## Unità di Apprendimento H "Alimentation bio et labels de qualité"

### **Conoscenze**

- L'agriculture biologique, c'est quoi ?
- Comment reconnaître un produit bio ?
- Les labels officiels de l'origine et de la qualité (AOP, AOC, IGP, Label Rouge...)

### **Grammaire**

- Les expressions de quantité
- Les comparatifs de qualité (plus / moins / aussi... que...)
- Les comparatifs de quantité et d'action
- Si / oui

### **Abilità**

- Savoir-faire: reconnaître les aliments sains
- Parler des aliments bio / labellisés et de leurs caractéristiques
- Comparer les aliments bio / labellisés avec les produits standard

## Unità di Apprendimento I " La santé dans l'assiette "

### **Conoscenze**

- Les éléments nutritifs
- Les macronutriments : protéines, glucides, lipides, fibres
- Les micronutriments : vitamines et sels minéraux

### **Abilità**

- Décrire les éléments nutritifs présents dans un aliment / une boisson
- Reconnaître les aliments riches / pauvres en nutriments

## Unità di Apprendimento L " L'histoire de la gastronomie française "

### **Conoscenze**

- La Gaule celtique et romaine
- La cuisine médiévale
- La Renaissance et l'art culinaire
- La gastronomie entre 1600 et 1800
- Le XIXe siècle
- De 1900 à 1950
- « La Nouvelle Cuisine »

### **Grammaire**

- Le passé composé
- L'imparfait

### **Abilità**

- Raconter au passé
- Comprendre l'influence de la culture dans les habitudes alimentaires ;
- Savoir expliquer l'évolution historique des habitudes alimentaires ;
- Parler de l'histoire de l'alimentation en Europe ;
- Parler de l'évolution de la gastronomie française

Cremona, 10/06/2026

Il docente  
Isabella Carini