

IIS "F. Datini"

Progettazione didattica per competenze: LINGUA FRANCESE

Classe 4 SALA E VENDITA

Dipartimento LINGUA FRANCESE



Titolo modulo	Pre- requisiti	Conoscenze	Abilità	Competenze area generale	Competenze area professionale	Livello QNQ	Periodo e durata (trimestre o pentamestre, tempo impiegato)
1.La restauration	Lexique du matériel de restaurant et de la mise en place. C'est/ ce sont Il y a Il faut	Terminologia tecnica, specifica del settore	Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali	n.5 Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un		3/4	

				registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.			
2.Les vins	Principales structures de la grammaire : temps verbaux, phrase affirmative. L'impératif. Les COD et les COI.	Terminologia tecnica, specifica del settore	Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali	n.5 Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro		3/4	

				adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.			
3. Les aliments et les fournisseurs	Les principales structures de la grammaire (les verbes réguliers et irréguliers principaux à l'indicatif présent, au passé composé, les gallicismes, la forme interrogative et négative, lexique de la cuisine et de la gastronomie de base).	Terminologia tecnica, specifica del settore	Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali	n.5 Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per		3/4	

				interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.			
--	--	--	--	---	--	--	--