**Piani di lavoro indirizzo “Enogastronomia e Innovazione”**

**Primo anno**

Pronoms personnels sujets. Verbes être et avoir. Articles définis et indéfinis. Formation du féminin et du pluriel. Adjectifs possessifs.

Phrase interrogative et négative. C’est/il est. Verbes du premier groupe. Verbes aller et venir.

Articles contractés. Adverbes interrogatifs. Nombres. Prépositions de lieu. Verbes du deuxième groupe. Verbe faire. Adjectifs interrogatifs. Nombres ordinaux. L’heure. Pronoms personnels COD. Verbes pronominaux. Verbe prendre.

Communication : Entrer en contact. Saluer, demander et dire comment ça va. Se présenter et présenter quelqu’un. Demander et dire la date. Demander et répondre poliment. Demander des informations personnelles. Décrire l’aspect physique et le caractère. Parler au téléphone. Parler de ses goûts et de ses préférences. Décrire sa journée.

Inoltre: lettura testi con domande aperte e chiuse, completamento testi, descrizione foto, confronti e ipotesi, esercizi orali e scritti, ascolti e video con domande, brevi traduzioni dall’italiano al francese e viceversa, quiz e test, drammatizzazioni; primi cenni sul lessico dell’alimentazione.

**Secondo anno**

Articles partitifs. Pronom en. Très/beaucoup. Impératif. Il faut. Verbes pouvoir, vouloir, savoir, devoir. Adjectifs démonstratifs. Passé composé. Verbes voir et sortir. La comparaison. Pronoms personnels COI.

Permettre, défendre, obliger. Décrire un objet. Présenter ses vœux. Faire une réservation. Protester et réagir. Exprimer l’intérêt et l’indifférence.

Adjectifs de couleur. Adjectifs beau, nouveau, vieux. Pronoms relatifs qui et que. Imparfait. Verbes connaître, écrire, mettre et vendre. Pronoms possessifs et démonstratifs. Adverbes de manière. Gallicismes.

Communication : Commander et commenter au restaurant. Inviter et répondre à une invitation. Décrire une tenue. Écrire un message amical. Indiquer le chemin. Demander des renseignements touristiques.

Inoltre: lettura testi con domande aperte e chiuse, completamento testi, descrizione foto, confronti e ipotesi, esercizi orali e scritti, ascolti e video con domande, brevi traduzioni dall’italiano al francese e viceversa, quiz e test, drammatizzazioni; primi cenni sul lessico dell’alimentazione.

**Terzo anno**

**Trimestre**

Module 1 – Métiers et formation

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration : Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration - Caractéristiques pour travailler dans ce secteur - Les atouts du secteur

Se former aux métiers de l’hôtellerie et de la restauration

Communication : Se présenter – Présenter quelqu’un – Parler de son caractère, de ses goûts, de ses préférences – Présenter un organigramme – Parler de sa formation et de sa carrière

**Pentamestre**

Module 2 – Choisir un restaurant

Les différentes formes de restauration : La restauration collective à caractère social - La restauration commerciale - Le *street food* et les *food-trucks* - Les traiteurs et les chefs à domicile

Module 3 – L’organisation du travail

Le personnel : La brigade de cuisine - La brigade de restaurant - Le personnel de pâtisserie - La tenue vestimentaire

Implantation et organisation des locaux : La visite de la cuisine et de la salle - La marche en avant

L’hygiène et la sécurité : Locaux, matériels et équipements - Hygiène du personnel - Santé et sécurité

Communication : Présenter un établissement – Proposer / Hésiter / Accepter / Refuser – Situer un lieu dans l’espace – Identifier un objet et parler de sa fonction – Donner des ordres – Exprimer l’interdiction ou l’obligation

**Quarto anno**

**Trimestre**

Module 3 – L’organisation du travail

Matériel et mobilier : L’équipement d’une cuisine - Le matériel électromécanique - Le petit matériel et les autres ustensiles - Le matériel de pâtisserie - La batterie de cuisine - Le matériel pour stocker, refroidir et réchauffer - L’équipement d’une salle

Communication : Parler des tâches en cuisine et en salle – Parler de l’emploi du temps – Identifier un objet et parler de sa fonction – Exprimer la quantité – Comprendre, expliquer et écrire une recette – Se renseigner et donner des détails sur la préparation d’une soupe – Présenter un produit

**Pentamestre**

Module 4 – En amuse-bouche…

Les hors-d’œuvre et les entrées

Soupes, potages, crèmes et veloutés

Sauces et assaisonnements : Les sauces - Les roux - Sauces de base ou dérivés - Les assaisonnements - Épices et herbes aromatiques

Module 5 – Les plats de résistance

La viande : Les découpes des différents animaux

Le poisson : Les produits de la pêche - Conserver et préparer le poisson - Les différentes parties du poisson

Les garnitures : Les légumes frais - Les légumes secs - Le riz - Les pâtes

Module 6 – Le pain, les œufs et le fromage

Les ingrédients et les préparations des pains

Les différentes façons de cuire les œufs - Le fromage

Communication : Se renseigner et donner des détails sur la viande et sur les types de cuisson d’un steak, sur les poissons, les garnitures, le pain, les œufs et le fromage

**Quinto anno**

**Trimestre**

Module 10 – Le monde du vin

Vins et vignobles : Un peu d’histoire - Les régions viticoles et les vins de France - La classification des vins - L’étiquette

Module 12 – Chercher un emploi

Les méthodes de recrutement et les différents types de contrats

Poser sa candidature : Le CV, la lettre de motivation et l’entretien d’embauche

Communication : Parler d’un vin à partir de son étiquette – Présenter son CV – Écrire une lettre de motivation

**Pentamestre**

Module 13 – Régimes et nutrition

La pyramide alimentaire - Les différents régimes alimentaires - Les troubles du comportement alimentaire

Module 14 – La France et la Francophonie

La France administrative - Les Drom-Com - La France métropolitaine

Communication : Exprimer son opinion – Savoir argumenter