**INDIRIZZO: RISTORAZIONE – SALA BAR**

**MATERIA: LINGUA FRANCESE**

**CLASSE: QUINTA**

**SEZIONE:**

**LIBRO DI TESTO**

Testo specifico : Mariella Olivieri – Philippe Beaupart “PRÊT À SERVIR” – ed. Rizzoli

**ARGOMENTI**

|  |  |
| --- | --- |
| Fonctions communicatives | Grammaire |
| Renforcement des fonctions apprises en particulier  * Raconter un faits divers, une rencontre, une expérience, un souvenir… * Parler de son parcours professionnel, le CV, l’entretien d’embauche * Expliquer les causes et les conséquences, réagir à un comportement, argumenter… * Exprimer une intention, un souhait, une opinion * Resumer un texte et produire un texte sur un sujet * Donner des conseils, des reproches | Révision des règles apprises (structures de base) et en particulier   * Les pronoms relatifs * L’hypothèse * La forme passive * Les verbes d’opinions * Le subjonctif et son emploi * Les verbes réguliers et irréguliers complets (Indicatif- présent, imparfait, passé composé, futur / Impératif/ Conditionnel-présent / Subjonctif –présent |

**Parcours spécifique :**

**Modulo 3 ALIMENTATION ET SANTE**

Unité 6 Une alimentation correcte

Comment manger équilibré ?

Les groupes alimentaires

La pyramide alimentaire

Les cuissons diététiques

Unité 7 A chacun son régime

Le régime crétois

Le végétarisme et le végétalisme

Le régime macrobiotique

Les régimes religieux

**Modulo 4 L’HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION**

Unité 8 Deux secteurs bien actifs

L’hôtellerie

Le personnel de l’hôtel

La restauration : vue d’ensemble

Le personnel de la restauration

**Modulo 5 HYGIENE ET SECURITE**

Unité 11 Hygiène et conservation des aliments

Les aliments à risque

Les techniques de conservation par la chaleur et par le froid

Autres techniques de conservation

Unité 12 Systèmes de contrôle et de prévention

Le système HACCP

La gestion des stocks

Le contrôle qualitatif et quantitatif

L’hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux

Unité 13 Qualité des produits et sécurité

Les labels de qualité et d’origine

Des produits de qualité

Les OGM et les produits biologiques

La réglementation alimentaire dans l’Union Européenne

**Modulo 6 LA GESTION DU RESTAURANT**

Unité 14 et 15 en général