

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " F.LLI COSTA AZARA "  
**Programma Svolto**

Docente: GABRIELLA CAMBULI

Classe: 3<sup>A</sup> IPSEOA

Materia: FRANCESE

A.S. 2022/2023

LIBRO DI TESTO : CÔTÉ CUISINE, CÔTÉ SALLE

Le français de lœnogastronomie et du service

Autori: S. Ferrari, H. Dubosc

Mondadori Editore

Unità di Apprendimento	Declinazione dei contenuti relativi all'UDA
UDA 1 Mon stage en cuisine	<p><b>Niveau Communication et Lexique</b> <b>STAGE EN CUISINE</b> Se présenter, parler d'une recette et de ses préférences; Compréhension de l'oral : écoute de la piste «Un gâteau pour débiter» et réponse aux questions; Apprendre le lexique des «actions en cuisine»; Compréhension de l'écrit: lecture et réponse aux questions relatives à la recette «Mousse d'orange à la cannelle»; Apprendre la «langue de la recette».</p> <p><b>Niveau Théorie</b> <b>LE CUISINIER TRADITIONNEL</b> Définition, description de l'activité et des lieux de l'activité; Machines, outils, produits et matériaux utilisés en cuisine; Situation en stage: comprendre le texte «Le véritable gâteau aux carottes».</p> <p><b>Niveau Grammaire</b> Verbes du 1<sup>er</sup>, du 2<sup>ème</sup> et du 3<sup>ème</sup> groupe au présent de l'indicatif; les adjectifs et les pronoms possessifs, «Il faut», «Il y a», «Qu'est-ce que c'est? C'est/Ce sont»; l'impératif.</p>

<p><b>UDA 2 Une équipe organisée</b></p>	<p><b>Niveau Communication et Lexique</b>  <b>UNE ÉQUIPE ORGANISÉE</b>  Demander et proposer son aide en cuisine et indiquer les tâches à réaliser;  Compréhension de l'oral: écoute de la piste «Je vais m'en occuper» et réponse aux questions;  Apprendre le lexique des choses «à faire en cuisine»;  Compréhension de l'écrit: lecture et réponse aux questions relatives à la recette «Clafoutis aux cerises».</p> <p><b>Niveau Théorie</b>  <b>LA BRIGADE DE CUISINE</b>  Les différents rôles et appellations du personnel de cuisine;  Situation en stage: comprendre le texte «Bavarois diplomate aux fruits confits»</p> <p><b>Niveau Grammaire</b>  Les gallicismes ou temps continus: le présent progressif, le passé récent, le futur proche.</p>
<p><b>UDA 3 Une cuisine Pro</b></p>	<p><b>Niveau Communication et Lexique</b>  <b>UNE CUISINE PRO</b>  Demander des renseignements, savoir se situer dans l'espace, savoir décrire le restaurant et son ameublement ainsi que l'équipement de la cuisine, savoir donner des règles;  Compréhension de l'oral: écoute de la piste «On démarre» et réponse aux questions;  Les équipements professionnels»;  Compréhension de l'écrit: lecture de l'article «Friteuse à l'huile et friteuse à l'air» plus réponse aux questions.</p> <p><b>Niveau Théorie</b>  <b>L'IMPLANTATION D'UNE CUISINE PROFESSIONNELLE</b>  L'implantation d'une cuisine professionnelle: les équipements, l'organisation de l'espace, le confort de travail et l'hygiène;  Situation en stage: comprendre le texte sur les recommandations adressées aux stagiaires «À l'attention des stagiaires»</p> <p><b>Niveau Grammaire</b>  Les prépositions de lieu; les adverbes de lieu et les locutions adverbiales.</p>

<p><b>UDA 4 Planète Cuisine</b></p>	<p><b>Niveau Communication et Lexique</b>  <b>PLANÈTE CUISINE</b>  Indiquer la durée, parler de la cuisson et des méthodes de conservation;  Compréhension de l'oral: écoute de la Piste «Spécialité niçoise!» et réponse aux questions;  Parler Pro: le vocabulaire de la cuisson et de la conservation;  Compréhension de l'écrit: lecture de la recette «Le gratin dauphinois» plus réponse aux questions.</p> <p><b>Niveau Théorie</b>  <b>LA CUISSON</b>  Les différentes méthodes de cuisson;  Situation en stage: lecture de l'article «Quel mode de cuisson conserve mieux le Profil nutritionnel des champignons?» plus Réponse aux questions.</p> <p><b>Niveau Grammaire</b>  Les expressions de temps: les prépositions de temps, les adverbes de temps et les conjonctions de temps.</p>
<p><b>UDA 5 Des actions en cuisine</b></p>	<p><b>Niveau Communication et Lexique</b>  <b>LES ACTIONS EN CUISINE</b>  Donner des instructions, conseiller identifier un objet et un ingrédient;  Compréhension de l'oral: écoute de la piste «Cap sur l'Italie» plus réponse aux questions;  Parler Pro: les différentes techniques culinaires;  Compréhension de l'écrit: lecture de la recette «Frittata à l'italienne» plus réponse aux questions.</p> <p><b>Niveau Théorie</b>  <b>LA CONSERVATION DES ALIMENTS</b>  Histoire des méthodes de conservation jusqu'au jour d'aujourd'hui;  Situation en stage: lecture de la recette «Pâtes à la carbonara» plus réponse aux questions.</p> <p><b>Niveau Grammaire</b>  Les adverbes de quantité;  La forme négative et la forme interrogative.</p>

**UDA 6 EN SALLE**

**Niveau Communication et Lexique  
EN SALLE**

Prendre une commande, décrire des plats,  
conseiller des clients;

Compréhension de l'oral : écoute de la piste  
«Quels bons plats!»

Parler Pro : tout ce qu'il faut pour mettre le  
couvert;

Compréhension de l'écrit : lecture de l'article «Le  
témoignage de Jérémie, apprenti serveur» plus  
réponse aux questions.

**Niveau Théorie**

Le différents types de services

Lecture de l'annonce «Restaurant cherche  
stagiaire» plus réponse aux questions.

**Niveau Grammaire**

Les pronoms personnels compléments d'objet  
direct COD

Le conditionnel.

Desulo, li 10/6/2023

La Docente

Gabriella Cambuli