**LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE**

**Indirizzo: Alberghiero – Indirizzo Enogastronomia**

**Opzione Sala e vendita**

**Programma svolto a. s. 2019/2020**

**Classe V Sezione O**

Prof.ssa Raimondo Rosalba

1. Dal libro di testo: **L’Art du Service. Le français pour le Maître et le Barman.** Autrice Arcangela De Carlo Editore Hoepli
2. Testi su internet, You tube, parti digitali di libro di testo, video, materiali forniti dal docente.

**Contenuti**

**-**La France et ses régions - Le vin - Les facteurs qui influencent la qualité d’un vin - Le sommelier - La dégustation - Les appellations des vins français - Dialogue au restaurant: Demander, conseiller, décrire un vin - Uda Le vie del vino : Les vins locaux Taurasi (DOCG), Lacryma Cristi del Vesuvio (bianco)DOP, Aglianico Beneventano (rosso) IGP - Savoir lire une étiquette -Le Champagne - La méthode Champenoise - Les régions et les vins français . Uda : Mediterraneo tra tradizione e innovazione -Les vins italiens -La Sangria en Espagne - La P.A.C.A et le Pastis - Les apéritifs : buffet et repas, apéritifs dessert -Les jus de fruits - La conservation des boisson - Dialogues au bar, au restaurant - UDA: There’s no planet B: Le changement climatique et les COP21- 25 - Les énergies renouvelables - La méthode HACCP - UDA : Cittadinanza e Costituzione : Les Droits humains

**Grammatica:** Révision des verbes principaux - Les adverbes de quantité : beaucoup , très, fort, bien; beaucoup de, peu de, assez de, rien - Les comparatifs et superlatifs absolu et rélatif - Formules pour demander, offrir, servir au bar, au restaurant

Napoli, 26/5/20 Il docente