

Proposta di adozione

Anno scolastico

Materia

Classe

Testo proposto E. Auricchio, A. Rubano

Voyages à thème, Restauration et vente

Medusa Editrice - 16,90€

Volume 1 – Codice ISBN 978-88-6432-047-2

Il sottoscritto....., docente di lingua francese, propone per l'anno scolastico, l'adozione del testo di E. AURICCHIO-A. RUBANO, *Voyages à thème, Restauration et vente*, Vol. 1, Medusa Editrice, in sostituzione di

Voyages à thème, Restauration et vente è un corso di francese professionale destinato agli alunni del secondo biennio degli Istituti per i Servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, articolazione Sala e vendita. Suo obiettivo è far conoscere la lingua in reali situazioni operative e destare curiosità verso la civiltà francese.

Il testo, dalla grafica molto efficace, ha una struttura modulare: attraverso i sei moduli, il docente può creare percorsi calibrati sulle aspettative, sugli interessi e sui livelli delle proprie classi, nonché percorsi interdisciplinari.

In questo viaggio nell'universo della Sala e vendita, si parte dal mondo della ristorazione commerciale, dal *caneton* della prestigiosa *Tour d'Argent*, ai *sandwiches* di *Pomme de pain*, al *sushi* del ristorante a tema *O-ki*. Si passa quindi ad un excursus sulla *Carte* e sul *Menu*, analizzati quali documenti autentici. Entriamo poi in sala, come luogo di lavoro, vediamo la *brigade* in azione e conosciamo tutto sui segreti del servizio.

Con il modulo due scopriamo le tecniche dell'arte della tavola, le diverse *mise en place*. Accogliamo quindi il cliente in sala, ne prendiamo la *commande*, ne accettiamo i complimenti o le lamentele al momento del conto.

Tutto il modulo tre è un viaggio alla scoperta del vino: dal profilo del *sommelier*, ai vini, agli accordi dei vini e dei formaggi. Con il modulo quattro entriamo nel Bar più *in* di Parigi, passiamo in un bar di tendenza e facciamo un salto in un bar a tema. Passiamo in rassegna i cocktail alcolici, gli analcolici, le bevande calde e scopriamo la figura del barman.

Con il modulo cinque continuiamo il viaggio nell'universo della ristorazione collettiva e degli eventi, entrando in contatto con professionisti del settore che ci guidano alla scoperta delle ultime tendenze anche in tema di portate, le *bouchées* e le *verrines*.

Il modulo sei pone l'accento sulla diverse tecniche di conservazione e di cottura degli alimenti, nell'ottica della conoscenza e valorizzazione dei prodotti, sotto il profilo delle scienze dell'alimentazione.

Alla fine di ciascun modulo il *Point contrôle* dà la possibilità al docente di verificare l'acquisizione degli argomenti proposti, attraverso una serie di esercizi relativi a ciascuna lezione.

Ogni unità è sviluppata in tre o quattro lezioni. Ogni lezione propone le domande-stimolo iniziali, un testo e gli esercizi specifici (esercizi di comprensione, di analisi, di sviluppo e di produzione) e una finestra (*Curiosité, Aide-mémoire, Lexique*).

In tutto il testo grande attenzione è stata posta alla dimensione visiva: sono state proposte analisi di documenti autentici (carte, menu, locandine pubblicitarie, informative) come spunto di riflessione critica dei messaggi grafici e testuali.

I primi due moduli prevedono la sezione *Communication-grammaire* per l'analisi e la verifica delle strutture grammaticali e comunicative utilizzate nei dialoghi di presentazione.

Gli Annexes sono degli *outils* a disposizione di ciascun alunno, affinché possa, anche in modo autonomo, trovare delle risposte concrete ad esigenze di carattere pratico (lo schema del Curriculum vitae e della Lettera di presentazione), di carattere cognitivo (una Sintesi grammaticale completata dalle Tabelle di coniugazione), di carattere informativo (un Vocabolario di microlingua).

La sezione *Salut la France!* completa il viaggio guidandoci alla scoperta delle specialità, dei sapori, dei prodotti tipici dell'Hexagone, senza dimenticare la *couleur locale*.

La Guida didattica è articolata in 3 parti: le correzioni degli esercizi proposti nei moduli, le prove per ciascun modulo, le correzioni delle prove. Per ogni prova è proposta una tabella dei punteggi totali e parziali.