**Proposta di adozione**

Anno scolastico: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Materia: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Classe: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Testo proposto Anna Borrelli – *L’eau à la bouche, Cours d’œnogastronomie*, Medusa editrice s.a.s

|  |  |
| --- | --- |
| **Edizione mista** | **Edizione digitale** |
| *L’eau à la bouche. Cours d’*œ*nogastronomie*Libro misto € 16,90ISBN: 978-88-6432-189-9 | *L’eau à la bouche. Cours d’*œ*nogastronomie*Libro digitale € 12,76ISBN: 978-88-6432-191-2 |

 Il sottoscritto \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, docente di francese, propone per l’anno scolastico \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ l’adozione del testo di Anna Borrelli – *L’eau à la bouche. Cours d’œnogastronomie,* Medusa Editrice s.a.s

Questo libro è pensato per gli studenti degli Istituti Professionali, indirizzo *Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera*, articolazione *Enogastronomia*. Si tratta di un volume unico, da utilizzare per il secondo biennio e il quinto anno

Il volume si articola in sei moduli, due per ciascuna annualità, suddivisi in lezioni. Attraverso le tredici lezioni del libro, gli studenti acquisiscono le competenze e le abilità previste dalle linee guida ministeriali.

Ogni lezione si apre con la sezione *théorie de la restauration*, in cui vi sono molteplici spunti di approfondimento tecnico e professionale, rinforzati da esercizi di comprensione testuale. Le attività sono abbastanza diversificate per stimolare le strategie per la decodifica del testo scritto e aiutano gli alunni ad acquisirne i concetti salienti.

Lo sviluppo delle lezioni è arricchito da rubriche fisse per l’arricchimento lessicale, per l’apprendimento del linguaggio settoriale e di cortesia, per il ripasso e l’approfondimento grammaticale.

Con il volume è fornito un CD con il libro digitale interattivo utilizzabile con qualsiasi device.

.