

## Proposta di adozione

Anno scolastico  
Materia  
Classe

Testo proposto E. Auricchio, A. Rubano  
*Voyages à thème, Vins et gastronomie*  
Medusa Editrice - 16,90€  
**Volume 1 – Codice ISBN 978-88-6432-045-8**

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

*Voyages à thème, Vins et gastronomie* è un corso di francese professionale destinato agli alunni del secondo biennio degli Istituti per i Servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, articolazione *Enogastronomia*. Suo obiettivo è far conoscere la lingua in reali situazioni operative e destare curiosità verso la civiltà francese, dalle specificità dell'Hexagone, al fascino dei territori d'Outre-mer.

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

In questo viaggio nell'universo dell'Enogastronomia, 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 ad un excursus sulla *Carte* e sul *Menu*, analizzati quali documenti autentici, per poi delineare i profili di chef tra tradizione e innovazione. Da Alain Ducasse a Anne-Sophie Pic, passando per M. Bocuse e Maité.

Con il modulo due entriamo nella cucina, come luogo di lavoro, vi vediamo la *brigade* in azione e conosciamo tutto sulle tecniche e preparazioni di base.

I moduli tre e quattro analizzano le rubriche di una *carte*: dagli Antipasti, alla Carne ed al Pesce, ai Vini, alle *Garnitures* e *Dessert* per porre l'accento, infine, sul Mangiare equilibrato.

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 enogastronomici, 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 *leçon*. Le due sezioni *Salut la France!* e *Tour gastronomique* completano il viaggio guidandoci alla scoperta delle specialità, dei sapori, dei prodotti tipici, senza dimenticare la *couleur locale*.

Ogni unità è sviluppata in 3 o 4 lezioni. Ogni lezione propone le domande-stimolo iniziali, un testo e gli esercizi specifici (esercizi di comprensione, di analisi, di sviluppo e di produzione) ed 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 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.