

Proposta di adozione

Anno scolastico

Materia

Classe

Testo proposto E. Auricchio
Voyages à thème, Vins et gastronomie
Medusa Editrice - 16,90€
Volume 2 – Codice ISBN 978-88-6432-046-5

Il sottoscritto....., docente di lingua francese, propone per l'anno scolastico, l'adozione del testo di E. AURICCHIO, *Voyages à thème, Vins et gastronomie*, Vol. 2, Medusa Editrice, in sostituzione di

Voyages à thème-Vins et gastronomie è un viaggio alla scoperta del mondo della ristorazione francese con un occhio attento alla salute e ai principi di alimentazione. Suo obiettivo è far conoscere gli elementi caratterizzanti il settore della ristorazione e nel contempo suscitare curiosità verso la civiltà francese, in un'ottica interdisciplinare.

Il testo, ideato per il monoennio finale degli *Istituti per i Servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera*, articolazione *Enogastronomia*, è composto da cinque moduli.

La grafica, molto efficace, guida l'attenzione dei docenti e dei discenti in un percorso di scoperta che parte dalla Gastronomia francese. Dopo una rassegna di qualche prodotto e piatto tipico, si passa ai profili di grandi *Chefs* tra tradizione e innovazione, per arrivare all'analisi di documenti quali *Carte e menu*.

Con i moduli due e tre il percorso propone la trattazione degli Alimenti e delle bevande, sotto il profilo delle scienze dell'alimentazione. Attenzione specifica è stata posta al tema del vino, dalla degustazione, alle tappe del servizio, fino alla scoperta della *Route des vins* di Francia.

La sicurezza alimentare e l'Igiene sono il tema del modulo quattro. Qui la prospettiva è quella del consumatore, sempre più consapevole dei rischi legati ai prodotti alimentari e della necessità di circuiti sicuri: dalla filiera alimentare, ai prodotti bio, dal sistema HACCP, alle malattie professionali.

L'ultimo segmento del viaggio è centrato sull'Alimentazione equilibrata. Dalle direttive per una sana alimentazione, ai diversi regimi alimentari, fino ai disturbi quali l'anoressia, la bulimia.

Ciascun modulo è suddiviso in un'unità didattica il cui nucleo tematico è sviluppato in tre o quattro *leçons*. Ciascuna *leçon*, su due pagine, propone un testo, i relativi esercizi di comprensione, analisi e produzione ed una finestra (*Curiosité, Aide-mémoire, Lexique*).

Alla fine di ciascun modulo, un *Point Contrôle*, dà la possibilità al docente di verificare l'acquisizione degli argomenti proposti, attraverso una serie di esercizi mirati e calibrati sulle difficoltà specifiche di ciascuna *leçon*. Le sezioni *Approfondissement* e *Espace géo* completano il viaggio: la prima propone uno spaccato su tematiche di carattere tecnico, la seconda è un viaggio alla scoperta delle specificità dei *terroirs*.

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.

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.