|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ­**I.I.S.S.**A. Mantegna - Brescia | SCHEDA SEGNALAZIONESOSPENSIONE GIUDIZIOCLASSE TERZA ENOGASTRONOMIA | Mod. CarFr3Vers. 2Pag. 1 di 1 |  |

**Materia: FRANCESE – 2^ Lingua Europea**

**A. S.** **2024/2025** **Classe** **3^ ENOGASTRONOMIA**

**Alunno** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Prof.** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Voto proposto in sede di scrutinio:**

**Libro di testo**: SUBLIME 2030 – Œnogastronomie et Service

**Autori**: Christine Duvallier

**Editore**: Pierre Bordas et Fils – Gruppo Editoriale ELI

Si comunica che la promozione alla classe quarta è stata sospesa e deve essere soggetta a verifica prima dell’inizio delle lezioni del nuovo anno scolastico in quanto, nella materia sopra indicata, sono state rilevate le seguenti carenze:

|  |  |
| --- | --- |
| **Contenuti** | **Funzioni Comunicative** |
| * Ripasso delle principali strutture grammaticali studiate nel biennio
* Revisione delle principali strutture morfosintattiche al fine della competenza linguistica per comprendere e produrre enunciati corretti e significativi.
* Les gallicismes
* Les particularités des verbes du 1er groupe
* Les verbes du 2ème groupe
* Les verbes du 3ème groupe
* Le passé composé
* Les pronoms COD et COI
 |  |  |
| * L’hôtellerie-restauration
* Le personnel : la brigade de cuisine, la brigade de salle et la brigade du bar
* Les locaux du restaurant
* Promouvoir son entreprise
 | * Pouvez-vous me conseiller ?
* Conseiller un établissement
* Argumenter son choix
* Situer l’établissement
* Décrire les lieux
 |  |
| * La restauration commerciale
* La restauration collective à caractère social
* Les enseignes franchisées
* Le traiteur
* Les guides gastronomiques
 | * J’adore ce resto !
* Parler de ses préférences
* Comparer
* Faire une proposition
* Accepter / Refuser
 |  |
| * La brigade de cuisine
* La tenue du cuisinier professionnel
* La sécurité en cuisine
* L’hygiène
* Les infections et les intoxications alimentaires
* Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments
 | * Il faut respecter les règles !
* Donner des règles
* S’informer
* Parler de sécurité
 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Motivazioni** | **Cause** | **Modalità di recupero** |
| * Non sono state raggiunte le conoscenze disciplinari corrispondenti agli obiettivi cognitivi minimi
* Non sono state sviluppate e applicate le abilità fondamentali del metodo di studio
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | * Mancanza di prerequisiti

 Metodo di lavoro inefficace Disinteresse verso la materia Impegno non adeguato* Frequenza discontinua

 Atteggiamento poco collaborativo* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | * Studio individuale autonomo con-trollato dalla famiglia
* Frequenza corsi di recupero o altri interventi integrativi eventualmente organizzati dalla scuola
* Svolgimento di attività aggiuntive con materiale di produzione/studio predisposto dal docente
 |

## **Note**

Si allegano materiali/indicazioni di studio □ SI’ □ NO

Data scrutinio \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Firma del docente: Prof. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_