|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ­  **I.I.S.S.**  A. Mantegna - Brescia | SCHEDA SEGNALAZIONE  SOSPENSIONE GIUDIZIO  CLASSE TERZA  ENOGASTRONOMIA | Mod. CarFr3  Vers. 2  Pag. 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. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_