**PROGRAMĂ ŞCOLARĂ PENTRU CLASA A IX-A**

**CICLUL INFERIOR AL LICEULUI**

**SPECIALIZAREA PILOT: GASTRONOMIE ÎN LIMBA FRANCEZĂ**

L I M B A F R A N C E Z Ă

***Propunători:***

***prof. CONSTANTIN Anda Elena***

***prof. FULGER Diana Elena***

Târgovişte, 2022

**Motivation**

La cuisine est un secteur qui offre de très belles opportunités professionnelles. Chaque année, de nombreuses restaurants recrutent de jeunes apprentis pour en faire les cuisiniers de demain. De plus, la gastronomie française est reconnue dans le monde entier, ce qui donne de réelles opportunités d’évolution à l’international à ceux qui se lancent dans la profession.

Les formations en cuisine comportment une grande partie de **pratique** de specialité**,** notamment avec des mises en situation, des rencontres de professionnels et des travaux pratiques.

Ces propositions de leçons ont le bût de créer une connaissance et appréciation de la gastronomie française avec des experiences authentiques pour stimuler l’intérêt et améliorer la compétence dans la langue de cette culture. Le curriculum de français d'immersion demande que les élèves étudient la culture francophone de tout autour du monde (Ministry of Education, 1999, p. 34), et demande que les experiences soient réalistes et pratiques pour eux.

La cuisine française offre de nombreuses possibilités aux élèves d’avoir des experiences authentiques francophones. Dans le contexte de la classe, les étudiants sont généralement enthousiastes envers l’idée de la nourriture en ce qui concerne:

* organisation et production culinaire;
* technologie culinaire;
* gestion des approvisionnements en restauration;
* gestion d’exploitationen restauration;
* animation et gestion d’équipe en restauration;
* sciences appliquées à l’alimentation;
* diététique;
* techniques de restaurant;
* technologie appliqué - cuisine;
* techniques de cuisine;
* entretien et mise en place du matériel nécessaire à la production;
* réalisation et service des entremets salés et sucrés;
* suivi des commandes;
* sommellerie;
* approvisionnement du poste de travail;
* contrôle de la qualité des productions;

**La gastronomie dans la classe française peut :**  
  -stimuler tout les sens;  
  -créer une experience authentique et mémorable;  
  -encourager la pratique de la langue française;  
  -motiver les élèves et augmenter leur enthousiasme envers la culture francophone;  
  
**La gastronomie nous informe sur la culture dans plusieurs manières en incluant :**  
 -comment préparer un plat;  
 -ce qu’on mange, quand et avec qui;  
 -la grandeur des fermes;  
- les manières de table;  
-la santé par l`alimentation & la culture du repas & le rapport santé - culture;

Le thème de la gastronomie peut être adapter pour convenir aux besoins d'apprentissage de tout les étudiants de tout les niveaux y compris les étudiants exceptionnels.

**Idées pour des leçons:**   
Pour mieux connaître la gastronomie, les élèves peuvent :  
-apprendre les différentes régions de la France et les plats traditionnelles de ces régions et leurs ingrédients, à l'ordinateur ou à l`aide des livres de la cuisine;  
-écrire aux correspondants francophones au sujet de la cuisine dans leurs régions;  
-regarder des filmes en français et noter ce qu’on mange;  
-jouer des jeux orales (par exemple dans un cercle une personne commence avec ‘Je suis allé au marché et j’ai acheté de la salade…’ et chaque personne dans le cercle continue, …’J’ai acheté de la salade, des carottes….’) ;   
-en groupes les étudiants commencent des petites dialogues avec un des sujets suggérés, (par exemple passé votre commande au serveur dans un restaurant, créé un menu pour un grand repas français ce soir...);  
-faire des recherches en ligne et en utilisant des livres de la cuisine et des magazines au sujet de la culture de la cuisine d’un pays ou région francophone et le présenter à la classe dans un format de leur choix;  
-avec l’aide des recettes étudier les ingredients communs et la présentation de la cuisine;  
 -interviewer des chefs des restaurants français dans leur quartier;  
 -si ce n’est pas possible d’aller visiter un restaurant l’enseignant pourra aller interviewer un  chef et faire une vidéo du restaurant;  
 -regarder des programmes de cuisine avec le volume bas et identifier les ingredients en français;  
 -planifier un repas a l’école avec chaque étudiant recherchant une recette apportant un plat à partager;  
 -analyser la nourriture française en tenant compte de la texture, de l’odeur, des ingrédients, de la température, de la consistance, du goût, etc;  
 -faire une présentation à la classe au sujet de leur plat, par exemple son importance dans la culture, comment ils l’ont préparé et avec quels ingrédients;  
 -écrire des revues des restaurants français en ligne.  
  
**Ressources au sujet de la gastronomie**  
Abrate, Jane E. 1993. French cuisine in the classroom: Using culture to enhance language proficiency. Foreign Language Annals: 31-37, https://www.lib.uwo.ca/cgi-bin/ezpauthn.cgi/docview/62872523?accountid=15115  
  
Culinary Culture – May I Take Your Order? (2012).  
<http://www.pimsleurapproach.com/resources/french/lesson-plans/culinary/fr-culinary-cultures-main-takeordersl.pdf>  
  
Unité de travail au sujet de la cuisine francophone.  
<http://lessonplanspage.com/lafrenchmealunrepasalafrancaise10dayunit912-htm/>  
  
Plan de leçon: Au café et cuisine régionale. <http://acwalton.public.iastate.edu/WBTU/Lesson_Plan_Day_2.pdf>  
  
<http://www.lessonplanet.com/search?keywords=you>  
  
Vidéo YouTube : La classe d’une professeur de français qui utilise des resources authentiques  
<http://www.youtube.com/watch?v=rVqSRVE0Ioc>  
  
La Gastronomie Française <http://www.youtube.com/watch?v=avCHPuZS_QU>  
  
Les cours de cuisine pour enfants <http://www.youtube.com/watch?v=RK9S5NuxCDc>  
  
Ontario Ministry of Education. (1999). The Ontario Curriculum, Grades 11 and 12: French As a Second Language – Core, Extended, and Immersion French, 1999. <http://www.edu.gov.on.ca/eng/curriculum/secondary/FSL.html> 

# NOTĂ DE PREZENTARE

Curriculumul de GASTRONOMIE ÎN LIMBA FRANCEZĂ pentru clasa a IX-a a fost elaborat avându-se în vedere următoarele:

* noua structură a sistemului de învăţământ liceal din România;
* curriculumul parcurs de elevi până în clasa a VIII-a;
* reperele impuse de OMECT 5723/23.12.2003 privind aprobarea Planurilor cadru de învăţământ pentru clasele a IX-a şi a X-a;
* Curriculumul revizuit în Învățământul Profesional și Tehnic (CRIPT);
* documentele europene privind achiziţionarea competenţelor cheie în cadrul învăţământului obligatoriu;
* Standardul de Pregătire Profesională - Calificarea Profesională Organizator Banqueting, Nivel 4, Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație;
* necesitatea de a oferi prin curriculum un răspuns mult mai adecvat cerinţelor sociale, exprimat în termeni de achiziţii finale uşor evaluabile la încheierea ciclului inferior al liceului;
* CECRL.

Prezentul curriculum urmăreşte structurarea ciclului inferior al liceului pe filiere şi profiluri şi a fost elaborat urmărindu-se:

1. **Practica raţională a limbii.** Prin dezvoltarea *competenţelor de receptare şi producere*, elevul va putea, în limitele cunoştinţelor dobândite, să decodifice şi să producă în mod conştient, atât oral cât şi în scris, mesaje corecte şi adecvate funcţional-comunicativ.
2. **Formarea şi dezvoltarea de competenţe de interacţiune.** Elevul va fi capabil să utilizeze conştient şi adecvat funcţional modalităţi şi tehnici de interacţiune (orală şi în scris) în diverse contexte comunicative.
3. **Dezvoltarea unor tehnici de muncă intelectuală.** Elevul va învăţa să utilizeze strategii şi tehnici de studiu prin care să valorifice cunoştinţe şi deprinderi achiziţionate inclusiv prin studiul altor discipline, dintr-o perspectivă cross-curriculară, să utilizeze informaţii din tabele, scheme, să folosească dicţionare şi alte tipuri de lucrări de referinţă, alte surse de informare, inclusiv internetul.

În aceste condiţii, proiectarea curriculară porneşte de la trei puncte de reper: programele din clasele anterioare, documentele Comisiei Europene referitoare la dezvoltarea competenţelor cheie şi ”Cadrul European Comun de Referinţă pentru limbi: învăţare, predare, evaluare” publicat de Consiliul Europei în 1998 şi revizuit în 2000. Din această perspectivă, prezentul curriculum construieşte, pe baza achiziţiilor dobândite până la sfârşitul învăţământului gimnazial, competenţe de comunicare derivate dintr-un consens larg, european şi contribuie la dezvoltarea de competenţe cheie din patru dintre cele opt domenii de competenţe cheie identificate la nivel european: (2) ***comunicarea în limbi străine***, (5) ***”a învăţa să înveţi”***, (6) ***competenţe interpersonale, interculturale, sociale şi civice***, (8) ***sensibilizarea la cultură*** – domenii asumate şi de sistemul de învăţământ românesc. În plus, prezentul curriculum corelează competențele prevăzute în Programa de Limba Franceză 1pentru clasa a IX-a cu cele din Standardul de Pregătire Profesională - Calificarea Profesională Organizator Banqueting, Nivel 4, Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Obiectivul fundamental al disciplinei LIMBI MODERNE este achiziţionarea şi dezvoltarea de către elevi a competenţelor de comunicare necesare pentru o comunicare adecvată situaţional / acceptată social prin însuşirea de cunoştinţe, deprinderi şi atitudini specifice, în conformitate cu ”***Implementation of “Education & Training 2010” programme***” (2003), la niveluri echivalente cu cele prevăzute în ***Cadrul European Comun de Referinţă.***

Prezenta programă are în vedere planurile cadru aprobate prin OMECT 5723/23.12.2003, disciplina **Limba Franceză și propune o pilotare aprobată la nivel național de către Ministerul Educației, a specializării *Gastronomie în limba franceză*, cu un regim de studiu intensiv, pe grupe, de 4 ore/ săptămână.**

Delimitarea parcursului de învăţare se realizează pe baza unui model de proiectare care îmbină competenţe şi tipuri de conţinuturi din Programa școlară pentru disciplina Limba Franceză 1 și Standardul de Pregătire Profesională - Calificarea Profesională Organizator Banqueting, Nivel 4, Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație.

# COMPETENŢE GENERALE

**Limba modernă 1**

1. **Receptarea mesajelor transmise oral sau în scris în diferite situaţii de comunicare**
2. **Producerea de mesaje orale sau scrise adecvate unor anumite contexte**
3. **Realizarea de interacţiuni în comunicarea orală sau scrisă**
4. **Transferul şi medierea mesajelor orale sau scrise în situaţii variate de comunicare**

**VALORI ŞI ATITUDINI**

* **Manifestarea flexibilităţii în cadrul schimbului de idei şi în cadrul lucrului în echipă în diferite situaţii de comunicare**
* **Conştientizarea rolului limbii moderne ca mijloc de acces la patrimoniul culturii universale**
* **Disponibilitatea pentru acceptarea diferenţelor şi pentru manifestarea toleranţei prin abordarea critică a diferenţelor şi a stereotipurilor culturale transmise cu ajutorul limbii franceze**
* **Dezvoltarea interesului pentru descoperirea unor aspecte culturale specifice, prin receptarea unei varietăţi de texte în limba franceză şi prin raportarea la civilizaţia spaţiului cultural francofon**

**COMPETENŢE SPECIFICE ŞI FORME DE PREZENTARE A CONŢINUTURILOR**

#### Receptarea mesajelor transmise oral sau in scris in diferite situaţii de comunicare

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Competenţe specifice** | **Forme de prezentare a conţinuturilor TC** | **Forme de prezentare a conţinuturilor CD** |
| * 1. Anticiparea elementelor de conţinut ale unui text pe baza titlului / unui stimul vizual   2. Identificarea sensului global al unui mesaj   3. **Identificarea de informaţii cheie din texte autentice**   4. Identificarea de detalii din mesaje orale / scrise (autentice)   5. Selectarea de informaţii din mai multe texte în scopul îndeplinirii unei sarcini structurate de lucru   6. **Recunoaşterea organizării logice a unui**   **paragraf / text literar** | * Texte autentice de complexitate medie: conversaţii, înregistrări audio / video sau citite cu glas tare de către profesor, rapoarte orale, texte de informare generală, articole de presă * Paragrafe / texte descriptive şi narative * Prezentări orale (de dificultate şi lungime medie) pe teme de interes | * Texte de tipuri diverse (de lungime medie) de informare generală din diverse surse * Înregistrări audio-video din programe de ştiri * Texte literare * Texte adecvate profilului |

1. ***Producerea de mesaje orale sau scrise adecvate unor anumite contexte***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Competenţe specifice** | **Forme de prezentare a conţinuturilor TC** | **Forme de prezentare a conţinuturilor CD** |
| * 1. Descrierea (oral / în scris) a unor activităţi cotidiene, obiceiuri, descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație   2. Relatarea conţinutului unui film/ **al unei povestiri**, pe baza unui plan de idei dat   3. Redactarea de paragrafe / texte pe o temă de interes   4. Completarea de formulare   5. Redactarea de texte funcţionale simple   6. **Relatarea sub formă de raport a**   **desfăşurării unei activităţi de grup / proiect individual / activităţi cotidiene etc.**  Identificarea caracteristicilor organoleptice a grupelor de mărfuri alimentare | * Descrieri de obiecte, persoane, situaţii, elementele bazei tehnico-materiale (mobilier, aparate, utilaje, echipamente, inventar textil, din porțelan, din sticlă și ustensile specifice, etc.) * Povestire orală * Paragrafe * Articole de presă axate pe diverse arii tematice * Formulare şi alte texte funcţionale   **Caracteristici organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare**   * Cereale și produse din cereale * Legume și fructe. Produse rezultate din prelucrarea lor * Carnea și produsele din carne * Laptele și produsele lactate * Pește, subproduse din pește și alte produse marine * Condimente, stimulente și alte adaosuri | * Rapoarte orale / scrise scurte * Redactări structurate * Descriere * Povestire scrisă * Schematizare |

#### Realizarea de interacţiuni în comunicarea orală sau scrisă

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Competenţe specifice** | **Forme de prezentare a conţinuturilor TC** | **Forme de prezentare a conţinuturilor CD** |
| * 1. Formularea de idei/ păreri pe teme de interes în cadrul unei discuţii / în mesaje de răspuns   Prezentarea elementelor de marcare, etichetare a produselor   * 1. Prezentarea noțiunilor legate de ambalarea produselor   2. Adaptarea formei mesajului la situaţia de comunicare în funcţie de stilul formal/ informal folosit de interlocutor   3. **Redactarea de scrisori de răspuns în care sunt exprimate păreri despre subiecte legate de preocupările tinerilor în general și de gastronomie, în mod special.**   Clasificarea materiilor prime și auxiliare utilizate în alimentație  Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație, a ustensilelor și echipamentelor necesare | * Dialogul structurat * Conversaţia cotidiană * **Marcarea, etichetarea și ambalarea produselor** * Mesaje personale * Scrisori personale * Funcţiile comunicative ale limbii necesare exercitării acestor competenţe   **Materii prime și auxiliare folosite în alimentație**   * Materii prime vegetale * Materii prime animale * Materii auxiliare   **Operații de prelucrare termică**   * Operații de prelucrare termică * Ustensile și echipamente specifice | * Discuţia * Interviul ghidat * Scrisori oficiale simple (invitaţie, solicitare de informaţii şi / sau de documentaţie) * Funcţii comunicative ale   limbii necesare exercitării acestei competenţe |

1. ***Transferul şi medierea mesajelor orale sau scrise în situaţii variate de comunicare***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Competenţe specifice** | **Forme de prezentare a conţinuturilor TC** | **Forme de prezentare a conţinuturilor CD** |
| 4. 1 Transformarea unor mesaje din vorbire | * Mesaje orale (înregistrate | * Fragmente de texte |
| directă în vorbire indirectă (relatarea la | sau emise de profesor / elevi) | literare de dificultate |
| prezent a unor mesaje audiate)  4. 2 Utilizarea dicţionarului bilingv pentru traducerea unor texte funcţionale scurte din limba franceză în limba română  4. 3 Sintetizarea sub formă de schemă / notiţe a conţinutului unui text scris / **mesaj oral**  4. 4 **Traducerea în şi din limba română a** | * Prospecte, instrucţiuni, * Texte de informare generală * Notiţe * Tehnici de utilizare a dicţionarului bilingv | medie   * Texte literare scurte (în forma originală sau adaptate) * Înregistrări audio / video din dotarea şcolii sau realizate de profesor |
| **unor texte scurte din domenii de interes** |  |  |
| **utilizând dicţionarul** |  |  |

# SUGESTII METODOLOGICE

### NOTE:

1. Comisia naţională de limba franceză recomandă ca, pentru formarea şi dezvoltarea competenţelor specifice şi a valorilor şi atitudinilor prevăzute în programe, să fie utilizate conţinuturile din listele de mai jos.
2. La alegerea temelor şi textelor pe care se va lucra se va avea în vedere corelarea lor cu filiera, profilul şi domeniul de prespecializare al fiecărei clase.
3. Echilibrarea sarcinilor de lucru se va realiza astfel: la texte dificile se vor stabili sarcini de lucru cu grad mic de dificultate, la texte uşoare, se va avea în vedere ca gradul de dificultate a sarcinilor de lucru să fie sporit.

### CONŢINUTURI RECOMANDATE pentru PROGRAMA LIMBA FRANCEZĂ 1

**TEME**

Se recomandă ca activităţile de învăţare la L. 1 să fie proiectate şi realizate în contextul următoarelor teme:

* **DOMENIUL PERSONAL**
  + Relaţii interpersonale
  + Viaţa personală (alimentaţie, gastronomie, sănătate, activităţi de timp liber)
  + Universul adolescenţei (cultură, sport **,** literatură de specialitate și literatură pentru tineret)
  + Stiluri de viaţă în lumea francofonă
* **DOMENIUL PUBLIC**

## Ţări, regiuni, oraşe – obiective culturale şi turistice

## Aspecte din viaţa contemporană (ecologice, sociale; conservarea patrimoniului cultural)

## Relaţia cu instituţiile şi serviciile publice

* **DOMENIUL OCUPAŢIONAL**

## Cunoaşterea unor aspecte semnificative din viaţa profesională, în special din domeniul gastronomiei:

## Caracteristici organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare

* Cereale și produse din cereale
* Legume și fructe. Produse rezultate din prelucrarea lor
* Carnea și produsele din carne
* Laptele și produsele lactate
* Pește, subproduse din pește și alte produse marine
* Condimente, stimulente și alte adaosuri
* Marcarea, etichetarea și ambalarea produselor
* Baza tehnico-materială din unitățile de alimentație:
* Elementele bazei tehnico-materiale (mobilier, aparate, utilaje, echipamente, inventar textil, din porțelan, din sticlă și ustensile specifice, etc.)
* Materii prime și auxiliare folosite în alimentație:
* Materii prime vegetale
* Materii prime animale
* Materii auxiliare
* Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație
* Operații de prelucrare primară
* Ustensile și echipamente specifice
* Operații de prelucrare termică
* Operații de prelucrare termică
* Ustensile și echipamente specifice
* **DOMENIUL EDUCAŢIONAL**

## Viaţa culturală şi universul mass-media

* + Repere de cultură şi civilizaţie ale spaţiului cultural francez şi ale culturii universale

# Texte din literatura franceză şi francofonă

**ELEMENTE DE CONSTRUCŢIE A COMUNICĂRII:**

Pe parcursul clasei a IX-a la limba modernă 1 se recomandă a se opera cu următoarele elemente de construcţie a comunicării, conform Programei de Limbă Franceză 1:

1. **LEXIC**
   * cuvinte, sintagme corespunzând funcţiilor comunicative şi domeniilor tematice
   * relaţii semantice (sinonime, antonime, omonime, paronime, familii de cuvinte)
2. **GRAMATICĂ**

* Articolul şi substantivul (consolidare)
* Adjectivul calificativ şi pronominal
  + adjective cu grade de comparaţie neregulate (consolidare)
  + adjectivele posesive, demonstrative şi nehotărâte (formele cele mai frecvente în comunicare) (consolidare)
  + adjectivul numeral (consolidare)

## pronumele

* + pronumele personale (accentuate şi neaccentuate) cu funcţie de subiect şi pronumele on (consolidare)
  + pronumele personale complemente şi locul lor în fraza asertivă şi interogativă, locul pronumelor personale complemente în fraza imperativă (consolidare)
  + pronumele demonstrativ (consolidare)
  + pronumele en şi y (sistematizare)
  + pronumele relative simple (consolidare) şi compuse
  + pronumele nehotărât (formele cele mai frecvente în comunicare) (consolidare)

## verbul

* + diateza activă (consolidare)
  + diateza pasivă
  + modul indicativ : prezent, imperfect, perfect compus, mai mult ca perfect, viitor (consolidare)
  + perfectul simplu: recunoaştere şi **folosire în povestire**
  + concordanţa timpurilor la indicativ
  + modul imperativ : afirmativ şi negativ (consolidare)
  + modul condiţional: condiţionalul prezent şi trecut (consolidare)
  + *si* condiţional (I,II,III)
  + modul subjonctiv: subjonctivul prezent al verbelor neregulate (consolidare) şi folosirea subjonctivului prezent în completiva directă (consolidare)
  + gerunziul

## adverbul

* + adverbul de mod, de timp, de loc, de afirmaţie şi de negaţie (consolidare)
  + **adverbe cu grade de comparaţie neregulată** (consolidare)
* prepoziţii şi conjuncţii frecvente (consolidare)

**TIPURI DE FRAZE**

* + fraza asertivă, fraza interogativă directă, fraza imperativă (consolidare)
  + fraza negativă (sistematizare)

**NOTA 1**: Categoriile gramaticale enumerate aparţin metalimbajului de specialitate. În cadrul comunicării didactice, ele vor fi introduse în mod raţional, potrivit nevoilor de exersare / îmbogăţire a funcţiilor comunicative şi nu vor face obiectul unei evaluări explicite.

**NOTA 2**: Consolidarea se referă la reluarea elementelor de construcţie a comunicării introduse în anii de studiu anteriori, cu îmbogăţirea valenţelor comunicative şi / sau diversificarea contextelor de utilizare.

**FUNCŢII COMUNICATIVE ALE LIMBII:**

Pe parcursul clasei a IX-a la limba modernă 1 se vor achiziţiona şi utiliza următoarele funcţii comunicative ale limbii**:**

1. a se prezenta / a-şi prezenta colegii / mediul şi modul de lucru
2. a angaja / a continua / a încheia un schimb verbal
3. a da / a cere informaţii practice despre persoane, obiecte, locuri, evenimente, experienţe personale
4. a descrie persoane, obiecte, locuri, activităţi, experienţe personale
5. a relata activităţi / evenimente
6. a face o urare / a felicita
7. a cere / a da / a refuza permisiunea
8. a exprima o interdicţie
9. a exprima acordul / dezacordul
10. a cere / a da explicaţii
11. a exprima necesitatea/obligaţia

### a-şi exprima interesul

1. a exprima un punct de vedere personal