



Università
per Stranieri
di Perugia

Anno Accademico 2022-2023

PROGRAMMA D'ESAME

Laurea triennale: **Made in Italy, cibo e ospitalità**

Insegnamento: **Lingua francese per il cibo**

Anno di corso: **II**

Semestre: **II**

Docente: **Eva Bosco**

SSD: **L-LIN/04**

CFU: **6**

Carico di lavoro globale: **150 ore**

Ripartizione del carico di lavoro: **40 ore di lezione e
110 ore di studio individuale**

Lingua di insegnamento: **Italiano – francese**

PREREQUISITI

Non sono necessarie conoscenze pregresse ad eccezione della conoscenza della lingua italiana a livello B2. Se necessario si consiglia agli studenti stranieri di avvalersi del servizio di tutorato linguistico offerto dall'Ateneo.

OBIETTIVI FORMATIVI

Conoscenza e comprensione

- Acquisire conoscenze basilari della realtà linguistica e socio-culturale francese, con particolare attenzione all'ambito del cibo e della ristorazione.

Applicazione della conoscenza e della comprensione

- Saper produrre, grazie agli strumenti linguistici acquisiti, testi scritti semplici e coerenti in lingua francese che testimonino la capacità di descrivere azioni e abitudini riguardanti ambiti familiari e settoriali.
- Saper tradurre in lingua italiana testi in lingua francese su argomenti concernenti il percorso di studio, dimostrando di aver acquisito la competenza lessicale adeguata al livello A2 del Quadro Comune Europeo.

Competenze trasversali

Abilità comunicative

- Possedere abilità ricettive e produttive, orali e scritte, e acquisire competenza grammaticale pari ai livelli A1-A2 del Quadro comune di riferimento per le lingue (QCER)
- Saper interagire in brevi conversazioni.

Capacità di apprendimento

- Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti riguardanti il settore di indirizzo e saperle esporre con sufficiente chiarezza e pertinenza lessicale.

CONTENUTO DEL CORSO

Parte linguistica

- Il lessico. Uso, in vari contesti, di un vocabolario pertinente riferito alla sfera personale e alla vita di tutti i giorni nonché il lessico specifico relazionato con l'ambito del cibo e della ristorazione.
- Il verbo. Indicativo presente, passato prossimo (passé composé), imperfetto (imparfait), futuro (futur) e condizionale (conditionnel) dei verbi regolari e irregolari più frequenti. Coniugazioni e usi.
- L'alfabeto francese; gli accenti; l'articolo determinativo e indeterminativo; il nome e l'aggettivo qualificativo: formazione del femminile e del plurale, concordanza; le preposizioni articolate; le preposizioni con i nomi

geografici; aggettivi e pronomi possessivi; la frase negativa e interrogativa; C'est /Il est; Il y a; Il faut; l'articolo partitivo; la quantità; i pronomi relativi qui e que; i pronomi e gli aggettivi indefiniti; il pronome indefinito on; comparativi e superlativi. Contenuti grammaticali: I gallicismi; L'accordo del participio passato. L'Imperativo. La forma riflessiva. Il discorso indiretto.

- Funzioni comunicative (prendere e fare un'ordinazione, invitare e rispondere ad un invito, esprimere la propria opinione).

Parte culturale

- L'obiettivo del corso sarà quello di dotare gli studenti degli strumenti necessari affinché possano orientarsi nel mondo del cibo, della gastronomia e delle tradizioni culinarie francesi. Il corso si incentrerà sul variegato universo culturale francese utilizzando la lingua come mezzo indispensabile, atto ad affrontare le diverse situazioni comunicative collegate alla vita quotidiana e alla realtà professionale.
- Le tematiche trattate saranno afferenti all'argomento del corso, ovvero l'utilizzo della lingua francese in relazione al cibo e al mondo della ristorazione. Dopo aver creato un substrato linguistico, si costruirà un percorso didattico volto a dotare gli studenti di strumenti necessari per poter spaziare dall'ambito culinario a quello geografico.

Argomenti trattati:

- ricerca dei punti di contatto tra il territorio francese e quello italiano;
- conoscenza e approfondimento della gastronomia francese con particolare attenzione agli alimenti principe della tavola (i piatti, le bevande, i vini, i formaggi, i desserts);
- storia e origini di tipicità celebri nel panorama gastronomico internazionale (es. *le macaron*);
- introduzione alle figure professionali afferenti l'ambito culinario e ristorativo;
- studio del menù, trattato nella sua interezza e nel dettaglio delle portate che lo compongono;
- tipologie di cottura;
- regioni francesi e loro prodotti tipici;

Guida Michelin.

METODI DIDATTICI

Per studenti frequentanti

- Lezioni frontali con l'ausilio di proiezione di slides e video nelle quali il docente presenta e chiarisce gli argomenti e i contenuti previsti.
- Esercitazioni di lingua e lavori di gruppo.
- Tutti i materiali didattici saranno disponibili sulla piattaforma online per la didattica di Ateneo LOL (Learning Online).

Per studenti non frequentanti

- Studio individuale sui testi di riferimento e su un testo a scelta tra quelli indicati. Elaborazione di una tesina il cui argomento sarà concordato con il docente.

Sia gli studenti frequentanti che i non frequentanti dovranno studiare, per la preparazione all'esame, i testi indicati nella sezioni "Testi di riferimento".

Per gli studenti con DSA

Per gli studenti con DSA, la cui certificazione sia depositata presso la Segreteria Studenti, sono previste misure compensative e/o dispensative. Le richieste saranno valutate caso per caso allo scopo di adattare il programma alle singole esigenze. A tal fine è necessario contattare il docente con congruo anticipo, anche mediante la Commissione disabilità e DSA.

Nel caso in cui le condizioni generali relative alla pandemia lo richiedano, saranno adottate modalità di didattica blended o totalmente a distanza, anche grazie alle piattaforme digitali a disposizione.

METODI DI ACCERTAMENTO

Per gli studenti frequentanti e non frequentanti

Numero di prove annuale: due (una prova scritta e una prova orale).

Modalità e tipologia della prova:

- prova scritta obbligatoria, di competenza lessicale e grammaticale
- prova orale, necessaria a valutare l'acquisizione delle funzioni comunicative e di conoscenze culturali

Per gli studenti con DSA 3 Per gli studenti con DSA, la cui certificazione sia depositata presso la Segreteria Studenti, sono previste misure compensative e/o dispensative. Le richieste saranno valutate caso per caso allo scopo di adattare le modalità d'esame alle singole esigenze. A tal fine è necessario contattare il docente con congruo anticipo, anche mediante la Commissione disabilità e DSA.

TESTI DI RIFERIMENTO

Per studenti frequentanti

Un dossier preparato dal docente sarà messo a disposizione degli studenti.

F. Bidaud, *Grammaire française pour italophones*, Torino, Utet, 2015.

AA.VV., *Il Boch, Dizionario francese-italiano e italiano-francese*, Milano, Zanichelli, sesta edizione.

Per studenti non frequentanti

Un dossier preparato dal docente sarà messo a disposizione degli studenti.

Un volume a scelta tra:

- Christine Duvaillier, *SUBLIME 2030*, Recanati, Gruppo Editoriale ELI, 2023.
- Arcangela De Carlo, *À TABLE!*, Milano, Hoepli Editore S.p.A. 2021.
- S. Appignanesi, A. Giorgi, F. Marini, *Les toqués de la gastronomie*, Bologna, Cappelli Editore, 2017.

F. Bidaud, *Grammaire du français pour italophones*, Torino, Utet, 2015.

AA.VV., *Il Boch, Dizionario francese-italiano e italiano-francese*, Milano, Zanichelli, sesta edizione.

TESTI DI CONSULTAZIONE E APPROFONDIMENTO

F. Bidaud – M.-Ch. Grange, *Manuel du français intermédiaire* (Corso di lingua francese livelli B1 – B1+), Milano, Hoepli, 2017.

Alexandre Dumas, *Petit dictionnaire de cuisine* (estratti selezionati e proposti agli alunni), Paris, Grand Caractère, 2007.

AA.VV., *Le Petit Robert de la langue française 2022*, Le Robert Casa Editrice, 2021.

Michelin Travel Publications (a cura di), *La Guida Michelin*, Selezione Italia 2022.

Michelin Travel Partner, *Le Guide Michelin*, France Sélection 2022.

ALTRE INFORMAZIONI

Per ulteriori informazioni e per fissare il ricevimento, il docente può essere contattato direttamente all'indirizzo di posta istituzionale eva.bosco@unistrapg.it