

PROGRAMMA DI FRANCESE CLASSE 3AL

CONTENUTI PRIMOPERIODO

MODULO 1

L'ACUISINE ET LE RESTAURANT

- LA BRIGADE DE CUISINE ET LA TENUE PROFESSIONNELLE
- LES MÉTHODES DE CUISSON
- LES DIFFÉRENTS TYPES DE RESTAURATION
- LES LOCAUX ET L'ÉQUIPEMENT DE L'ACUISINE
- LES OUTILS DE L'ACUISINE
- GRAMMAIRE: LES DÉTERMINANTS

MODULE 2

HORS-D'ŒUVRE, ENTRÉES, SOUPES

- LES HORS-D'ŒUVRES
- LA CUISSON DES ALIMENTS
- LA FARINE
- LES PÂTES
- LES AUTRES PÂTES: PIZZA, LA PÂTE BRISÉE ET FEUILLETÉE
- LE PAIN
- GRAMMAIRE: LE PLURIEL ET LE FÉMININ

CONTENUTI SECONDO PERIODO

MODULO 3

LÉGUMES, SAUCES ET CONDIMENTS

- LE MENU ET LA CARTE
- LES LÉGUMES, HERBES AROMATIQUES, ÉPICES ET CONDIMENTS
- RECETTES DE LÉGUMES
- LES SAUCES, SAUCES BARBECUE, SAUCES BLANCHES, CHAUD, FROID, ROUX...
- GRAMMAIRE: LA COMPARAISON

MODULO 4

PLAT PRINCIPAL

- LA VIANDE: LE BOEUF, LE PORC, L'AGNEAU, LA VOLAILLE, LE GIBIER.
- RECETTES
- LE POISSON: LA PRÉPARATION ET LA CUISSON DU POISSON. (NO)