PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE
SVOLTO NELLA CLASSE 3ª A FPP Sez. ENO
A.S. 2020/2021
INS: NOBILE ROSALIA
LIBRO DI TESTO: GOURMET OENOGASTRONOMIE
AUTORE: CHRISTINE DUVALLIER

CONTENUTI SPECIFICI

MODULE 1: LE MONDE DE LA RESTAURATION

- Le personnel de la restauration et les brigades (cuisine, salle et bar).
- Le restaurant, les locaux et les équipements.
- Bars et restaurants typiquement français.
- La restauration commerciale.

MODULE 2: EN CUISINE

- La brigade de cuisine.
- La tenue du cuisinier professionel.
- L'hygiène en cuisine et ses règles.
- La cuisine et les équipements.
- Plan de la cuisine.
- Les appareils de préparation des aliments. Les appareils de cuisson (les types de fourneaux).
- La batterie de cuisine.
- Les couteaux.
- Les outils de cuisine.
- Les cocottes spéciales (le pot-au-feu).
- Les cuisines innovatives (moléculaire, cryogénique, food pairing).

MODULE 3: PRODUITS ALIMENTAIRES ET PRÉPARATIONS

- Les fournisseurs.
- Les types de fournisseurs.
- Les restaurants-potagers.
- Le stokage des aliments.
- La soupe aux lentilles et les légumineuses (en général).

UDA: Les produits de la pêche.

L'insegnante

Rosella Mobrice

_____

Gli Alunni

_____

_____

_____

Data _____