



Programma svolto
a. s. 21/22

Classe: 3Ae

Materia: Francese

Docente: Elisabetta Corbari

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

Libro di testo: "Les toqués de la gastronomie"

Autori: S. Appignanesi, A. Giorgi, F. Marin

Edizioni: Cappelli Editore

Elenco dei contenuti

B1/B2/B3-T-Pro-Eno - Échappées gourmandes

1. La gastronomie française

Le tour de France "gastronomique" :

- Les régions de l'Ouest
- Les régions du Sud
- Les régions du Grand-Est

2. Les repas en France

- Le petit-déjeuner
- Le déjeuner
- Le goûter
- Dîner ou souper ?

Approfondissements:

Échappées gourmandes en Italie (la gastronomie de quelques régions italiennes, su fotocopia)
Les fromages français (fotocopia)

C1/C2/C3/C4-T-Pro-Eno - Qui fait quoi ?

1. En cuisine

La brigade de cuisine :

- Les rôles en cuisine de la brigade
- Les chefs de partie
- D'autres rôles

La tenue professionnelle de cuisine

Le matériel, les ustensiles, l'équipement

2. En salle et au bar

La brigade de restaurant

Les différents rôles de la brigade de salle

La tenue professionnelle de salle

Faisons la mise en place



D1/D2/D3/D4-T-Pro-Eno - À vos recettes !

1. Madame la Recette !

- Comment écrire et réaliser une recette ?
- Allez, c'est parti !
- Les crêpes
- Je révise Les ustensiles de cuisine
- Les quantités non pesées
- La quiche lorraine
- La ratatouille niçoise

2. Les différentes cuissons

- le bœuf bourguignon
- courgettes à l'ail
- poivrons farcis super faciles

2. À vos rouleaux... prêts ? Pâtissez !

1. « Le Meilleur Pâtissier »

2. Qu'est-ce que la pâtisserie ?

- La pâtisserie professionnelle
- Le matériel de pâtisserie

3. La crème de la crème

- Crème pâtissière
- Ganache au chocolat
- Les différents types de pâtes à tartes
- La tarte des demoiselles Tatin
- La Madeleine, simple délice !

E1/E2/E3/E4/E5/E6-T-Pro-Eno - On va au resto

1. Je voudrais réserver une table

La réservation par téléphone

2. L'accueil au restaurant

Vous avez réservé ?

Prendre l'apéro : le « savoir-vivre » à la française

3. La prise de commande des clients

Menu ou carte ?

Les plats d'un menu français

Vous avez choisi ?



4. Le service

Le service commence
On est arrivé au dessert
Les différents services

5. Où est-ce qu'on va manger... en France ?

Les différents types de restauration
Des restaurants typiques français
Et en Italie ?
Des restaurants typiques italiens
Les guides gastronomiques : le guide Michelin, il Gambero Rosso

UdA Educazione civica :

- les fake news
- le cyberharcèlement

UdA multidisciplinare: Prodotti tipici lombardi (recettes)

Cremona, 7 giugno 2022

La docente

Elisabetta Corbari