

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA



Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238 Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

Programma svolto a. s. 2022/2023

Classe: 3Ae

Materia: FRANCESE

Docente: VALENTINA RUGGERI

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.

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. 3. À vos rouleaux... prêts? Pâtissez! 1. « Le Meilleur Pâtissier » Qu'est-ce que la pâtisserie? - La pâtisserie professionnelle - Le matériel de pâtisserie -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!



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA

CSQ

Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238 Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

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: Benessere fisico e mentale per vivere in una società inclusiva e sicura

UdA multidisciplinare: Prodotti a km 0

Cremona, 1 giugno 2023

Docente