



**Programma svolto**  
**a. s. 21/22**

**Classe: 3Be**

**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 a Km 0 (recettes)

Cremona, 7 giugno 2022

La docente

Elisabetta Corbari