

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA

CS QA

SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO

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. 2023-2024

Classe: 4Ab

Materia: Francese

Docente: Lucrezia Mangano

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

Elenco dei contenuti

Révision

Ripasso degli argomenti grammaticali e di indirizzo trattati nel terzo anno.

Planète-bar

Grammaire

Les adjectifs possessifs.

Contenus:

1. Une journée au bar

Ça débute avec le petit-déj

Barman: merveilleux personnage

Les ustensiles du bar

2. Vous désirez une boisson chaude ? Café, chocolat, thé ?

À chacun son café

Le chocolat : un véritable plaisir des dieux

« Théllement » bon : le thé, une boisson aux multiples vertus

3. Cocktail manie

Pour préparer un cocktail...

Les grands classiques : cocktails alcoolisés

Alimentation bio et labels de qualité

Grammaire

L'interrogation

Contenus:

1. Le bio : bon pour la nature, bon pour nous !

L'agriculture biologique, c'est quoi ?

Comment reconnaître un produit bio ?

2. Les signes officiels de l'origine et de la qualité

Comment désigne-t-on la qualité ?



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO 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

La santé dans l'assiette

Contenus:

1. Les éléments nutritifs

Les macronutriments : protéines, glucides, lipides, fibres

2. Les micronutriments : vitamines et sels minéraux

Quelles vitamines?

Les sels minéraux : que sont-ils ?

Le roi des fromages : le Parmigiano Reggiano !

L'histoire de la gastronomie française

Contenus:

1. Quelle histoire!

La Gaule celtique

La Gaule romaine

La cuisine médiévale

La Renaissance et l'art culinaire

La gastronomie entre 1600 et 1800

Le XIXe siècle

De 1900 à 1950

« La Nouvelle Cuisine »

Cremona, 7 giugno 2024

Il docente

Format programma svolto-revmag24