



Programma svolto
a. s. 21/22

Classe: 4Be

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

G1/G2/G3/G4-T-Pro-Eno Planète-bar

1. Une journée au bar

Ça débute avec le petit-déj

Le moment de l'apéro

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

Comment préparer un chocolat chaud

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

3. Cocktail manie

Pour préparer un cocktail...

Les grands classiques : cocktails alcoolisés

L'histoire du fameux cocktail Bloody Mary

Les boissons sans alcool

Les apéros!

La vraie recette du Kir

Qui dit Provence dit Pastis!

Et en Italie ? L'apéritif le plus aimé des Italiens, le spritz

H1/H2/H3-T-Pro-Eno - Alimentation bio et labels de qualité

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

L'agriculture biologique, c'est quoi ?

Les origines

Le bio, un mode de production très réglementé



Comment reconnaître un produit bio ?

Une multitude de saveurs et d'aliments

Produits bio alimentaires: les incontournables à avoir chez soi

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

Comment désigne-t-on la qualité ?

I1/I2/I3-T-Pro-Eno - La santé dans l'assiette

1. Les éléments nutritifs

Les macronutriments : protéines, glucides, lipides, fibres

Les protéines: les briques de l'organisme

Les glucides: pourquoi sont-ils indispensables?

Les mille et une pâtes ...

Les lipides: importante source d'énergie et de vitamines

Pourquoi mettre l'olive et son huile au menu

Les fibres: pourquoi est-il important d'en manger?

La soupe aux lentilles de Mamie Ersilia

2. Les micronutriments : vitamines et sels minéraux

Quelles vitamines ?

Les smoothies

Les sels minéraux : que sont-ils ?

Le roi des fromages : le *Parmigiano Reggiano* !

L1/L2/L3/L4/L5-T-Pro-Eno - L'histoire de la gastronomie française

La Gaule celtique

- Les aliments

- Les boissons

La Gaule romaine

- Les aliments

- Les boissons

La cuisine médiévale

- Les Gourmets

- Le service

La Renaissance et l'art culinaire

- Les aliments

- Le service

La gastronomie entre 1600 et 1800



- Les Gourmets

- Les aliments

Le XIXe siècle

- Les Gourmets

- Le service

- Les aliments

De 1900 à 1950

- Les Gourmets

« La Nouvelle Cuisine »

Cremona, 07 giugno 2022

La docente

Elisabetta Corbari