

PROGRAMMA SVOLTO – FRANCESE

Classe	3H – Indirizzo Enogastronomia
Docente	Aida Colarusso
Disciplina	Lingua francese
Libro di testo	Sublime œnogastronomie, Christine Duvallier, Eli editore

CONTENUTI

Modulo 0	<p>Grammaire et lexique</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'impératif - Les nombres de 60 à 100 - Les verbes employés en cuisine - Le présent des verbes en –ER et en –IR - Les formes impersonnelles (<i>il faut, il est nécessaire de, il est important de</i>) - Le présent des verbes <i>Devoir, Pouvoir, Vouloir, Savoir, Faire</i> - Le conditionnel présent
Modulo 1	<p>LE PERSONNEL DE CUISINE</p> <p>La brigade de cuisine</p> <p>La tenue du cuisinier professionnel</p> <p>Les mots de la cuisine</p>
Modulo 2	<p>LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE</p> <p>La sécurité en cuisine</p> <p>L'hygiène</p> <p>Les infections et les intoxications alimentaires</p> <p><i>Fonctions communicatives</i> : donner des règles, s'informer et parler de sécurité</p> <p><i>Espace culture</i> : vision du film « Vatel »</p>
Modulo 3	<p>LES ÉQUIPEMENTS DE CUISINE</p> <p>L'implantation de la cuisine professionnelle</p> <p>L'équipement d'une cuisine</p> <p>Les appareils de préparation des aliments</p> <p>Les ustensiles de cuisine</p> <p>Les couteaux</p> <p>Les appareils de cuisson</p> <p>La batterie de cuisine</p> <p><i>Fonctions communicatives</i> : proposer son aide en cuisine, donner des tâches à réaliser, identifier et situer des objets dans l'espace</p> <p><i>Recettes</i> : « Pintade farcie aux abricots secs et aux pignons », « Tarte aux poireaux » et « Riz pilaf »</p>

Modulo 4	LES ALIMENTS ET LES FOURNISSEURS Les fournisseurs Les marchés de gros, les détaillants, les grossistes locaux et les agriculteurs La tendance hyper-locale Le stockage des aliments <i>Fonctions communicatives</i> : contacter un fournisseur et se présenter, passer une commande à un fournisseur, décrire des services et exprimer les poids et les quantités
-----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

La sécurité sur le lieu de travail	Le système HACCP Les règles d'hygiène
-------------------------------------------	------------------------------------------

Roma,

31/05/2023

Prof.ssa Aida Colarusso
Firma autografa omessa ai sensi
dell'art.3 del D.Lgs.n 39/1993