

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE III – ENOGASTRONOMIA

I.I.S. “ A. FARNESE “- CAPRAROLA

ANNO SCOLASTICO 2020– 2021

MATERIA : FRANCESE

DEL TESTO DUVALIER, GOURMET OENOGASTRONOMIE ET SERVICE, ELI, SONO
STATE SVOLTE LE SEGUENTI UNITA' :

THEORIE DE LA RESTAURATION :

MODULE 1 :

L'ACCUEIL :

- Le secteur de l'hotellerie –restauration
- Le personnel
- Le restaurant : les locaux et les équipements
- bars et restaurants typiquement français

LE RESTAURATION

- La restauration commerciale
- La restauration collective à caractère social
- une enseigne franchisée

MODULE 2 :

LE PERSONNEL DE CUISINE

- La brigade de cuisine
- La tenue d'un cuisinier professionnel
- L'hygiène

LA CUISINE ET LES EQUIPEMENTS

- L'Équipement d'une cuisine
- Appareils de preparation des aliments
- Les appareils de caisson
- La batterie de cuisine

MODULE 3 :

PRODUITS ALIMENTAIRES ET PREPARATIONS

- Les “ Restaurants –potageurs”

CULTURE CULINAIRE :

- DOSSIER 1

- Spécialité gastronomiques de la France Métropolitaine
- La cuisine provençale : 10 plats traditionnels

DOSSIER 2

- La cuisine de l’antiquité
- La cuisine au moyen age
- La cuisine à la Renaissance

DOSSIER 3

- la cuisine française : traditions et fetes
- Le repas traditionnel de Paques

DEL TESTO PARODI VALLACCO, NOUVELLE GRAMMAIRE SAVOIR FAIRE

SONO STAI SVOLTI I SEGUENTI ARGOMENTI :

Gli aggettivi e i pronomi possessivi

Gli aggettivi e i pronomi dimostrativi

Gli articoli partitivi ed eccezioni

La forma negativa

L’uso di aucun e personne

I gallicismi

I pronomi personali complemento oggetto e termine

I pronomi “en” e “y”

L'uso di questi pronomi con l'imperativo

L'infinito negativo

Il faut + l'infinito

I pronomi relativi que/qui/dont/où

L'accordo del passé composé

L'imperfetto e il condizionale degli ausiliari, verbi regolari e principali verbi irregolari

– MODULE 2 : LES RESTAURANTS

UNITE 1 : LES RESTAURANTS

UNITE 2 : LE TRAVAIL EN CUISINE

UNITE 3 : DIFFERENTES ETAPES DU TRAVAIL EN CUISINE

– MODULE 3 : LES DIFFERENTS TYPES D'ALIMENTS

UNITE 1 : LA PATISSERIE (Récettes)

UNITE 4 : LES HORS.D'OEUVRES ET LES SOUPES (Récettes)

UNITE 5 : DES ALIMENTS DE BASE (Récettes)

UNITE 6 : LES VIANDES (Récettes)

UNITE 7 : LES POISSONS (Récettes)

UNITE 8 : LES DESSERTS (Récettes)

DEL TESTO NOUVELLE GRAMMAIRE – SAVOIR FAIRE , CIDEB, SONO STATI SVOLTI I SEGUENTI

ARGOMENTI :

GLI AGGETTIVI POSSESSIVI

GLI AGGETTIVI DIMOSTRATIVI

I PRONOMI POSSESSIVI

I PRONOMI DIMOSTRATIVI

L'USO DI CE E IL SOGG. DEL VERBO ESSERE

IL PASSE' COMPOSE' E L'ACCORDO DEL PARTICIPIO PASSATO

GLI ARTICOLI PARTITIVI ED ECCEZIONI

I GALLICISMI

I PRONOMI PERSONALI COMPLEMENTO DIRETTI E INDIRETTI

I PRONOMI Y E EN

I PRONOMI RELATIVI SEMPLICI

L'USO DEL “ QUE RESTRITTIVO “

L'USO DI “ IL FAUT + INFINITO “

PER QUANTO RIGUARDA IL PROGETTO DELLA STORIA DELLA CUCINA

FRANCESE SONO STATE IMPIEGATE FOTOCOPIE RELATIVE ALLE TRADIZIONI

CULINARIE A PARTIRE DAI CELTI FINO ALLA CUCINA DELL'900. VISIONE DEL FILM

VATEL CON G. DEPARDIEU.

LA CLASSE

L'INSEGNANTE