



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Professionale di Stato
per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

" E. Mattei "

VIESTE (FG)



**Programma minimo
di Lingua e Civiltà Francese
Anno scolastico 2017 - 2018**

TERZA ENOGASTRONOMIA

Libro di testo: Passion restauration

Autori : Marina Zanotti, Marie-Blanche Paour

Casa Edit. : San Marco

MODULE 1: Le restaurant

Plat principal

- La brigade de cuisine
- La tenue professionnelle

Dessert

- Brasserie et bistrot
- Trattorias et pizzerias

MODULE 2 : En cuisine

Plat principal

- Les locaux et l'équipement de la cuisine
- Chaque outil à sa place
- À chaque chef son outil
- La cuisson des aliments

MODULE 3 : Qu'est-ce qu'on mange

Plat principal

- Le menu et la carte
- À chaque pays son menu

Dessert

- Les habitudes alimentaires des Français
- Les habitudes alimentaires des Italiens

MODULE 4 : Pour commencer le repas

Plat principal

- Les hors-d'œuvre entre tradition et innovation

- Des légumes pour toutes les saisons
- Entrée : Les potages
- Entrée : les pâtes

Dessert

- L'apéritif, la prière du soir des Français
- L'*apericena* italien

MODULE 5 : Poisson ou viande ?

Plat principal

- Le poisson
- Conservation, préparation et cuisson du poisson
- La viande
- La préparation de la viande
- Les herbes aromatiques et les épices

Dessert

- Les sauces françaises
- Les sauces italiennes