



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 2018 - 2019**

QUARTA ENOGASTRONOMIA

Libro di testo: Passion restauration

Autori : Marina Zanotti, Marie-Blanche Paour

Casa Edit. : San Marco

MODULE 6 : Et pour finir le repas

Hors-d'œuvre

- Au restaurant : fromage ou dessert ? *Plat principal*
- Plateau de fromage
- Pêché mignon : les desserts
- La crème de la crème : pâte et crème de base
- La cerise sur le gâteau

Dessert

- Les fromages AOC français
- Les fromages DOP italiens

MODULE 7 : Du blanc ou du rouge ?

Plat principal

- Un compagnon de table : le vin
- La dégustation est un art
- Le service du vin et les mariages
- La classification et la carte des vins

Dessert

- Les régions viticoles françaises
- Les régions viticoles italiennes

MODULE 8 : Bien-être et qualité

Hors-d'œuvre

- Je suis végétarienne

Plat principal

- Que veut dire bien manger ?
- La pyramide alimentaire