



Programma svolto a. s. 2024-2025

Classe / Indirizzo: 3AE

Enogastronomia - cucina

Materia: FRANCESE

Docente: RUGGERI V.

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

Elenco dei contenuti

Libro di testo: "Délices"

Autori: S. Appignanesi, A. Giorgi, F.

Marin Edizioni: Cappelli Editore

B1/B2/B3-T-Pro-Eno - Échappées gourmandes

1. La gastronomie française - Le tour de France "gastronomique" : - Les régions de l'Ouest - Les régions du Sud - Les régions du Grand-Est **2. Les repas en France** -Le petit-déjeuner- Le déjeuner - Le goûter -Dîner ou souper ? **Approfondissements:** Échappées gourmandes en Italie.

C1/C2/C3/C4-T-Pro-Eno - Qui fait quoi ?

1. En cuisine La brigade de cuisine : - Les rôles en cuisine de la brigade - Les chefs de partie - D'autres rôles -La tenue professionnelle de cuisine - Le matériel, les ustensiles, l'équipement **2. En salle et au bar** - La brigade de restaurant - Les différents rôles de la brigade de salle - La tenue professionnelle de salle -Faisons la mise en place.

D1/D2/D3/D4-T-Pro-Eno - À vos recettes !

1. Madame la Recette ! - Comment écrire et réaliser une recette ? - Allez, c'est parti ! - Les crêpes - Je révise ... - Les ustensiles de cuisine - Les quantités non pesées - La quiche lorraine - La ratatouille niçoise **2. Les différentes cuissons** - le bœuf bourguignon - courgettes à l'ail - poivrons farcis super faciles. **3. À vos rouleaux... prêts ? Pâtissez !** « Le Meilleur Pâtissier » **Qu'est-ce que la pâtisserie ?** - La pâtisserie professionnelle - Le matériel de pâtisserie -**La crème de la crème** - Crème pâtissière - Ganache au chocolat - Les différents types de pâtes à tartes - La tarte des demoiselles Tatin - La Madeleine, simple délice ! **E1/E2/E3/E4/E5/E6-**

T-Pro-Eno – On va au resto

1. Je voudrais réserver une table - La réservation par téléphone **2. L'accueil au restaurant** - Vous avez réservé ? - Prendre l'apéro : le « savoir-vivre » à la française **3. La prise de commande des clients** - Menu ou carte ? - Les plats d'un menu français Vous avez choisi ? **4. Le service** - Le service commence - On est arrivé au dessert - Les différents services **5. Où est-ce qu'on va manger... en France ?** - Les différents types de restauration - Des restaurants typiques français - Et en Italie ? - Des restaurants typiques italiens - Les guides gastronomiques : le guide Michelin, il Gambero Rosso.

UdA Educazione civica : Benessere fisico e mentale per vivere in una società inclusiva e sicura

UdA multidisciplinare: Prodotti a km 0

Cremona, 3 Giugno 2025