MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE
LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA
Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238
Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

Programma svolto
a. s. 2024-2025

Classe / Indirizzo: 3-4ASER

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**

Elenco dei contenuti

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.
- 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.
- 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 ! 1. « 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 !

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.
Planète-bar

1. Une journée au bar - Ça débute avec le petit-déj - Le moment de l'apéro - Barman : merveilleux personnage - Les ustensiles du bar - 2. Vous désirez une boisson chaude ? Café, chocolat, thé ? À chacun son café - Le chocolat : un véritable plaisir des dieux - Comment préparer un chocolat chaud - « Théllement » bon : le thé, une boisson aux multiples vertus 3. Cocktail manie - Pour préparer un cocktail - Les grands classiques : cocktails alcoolisés - L'histoire du fameux cocktail Bloody Mary - Les boissons sans alcool - Les apéros!- La vraie recette du Kir - Qui dit Provence dit Pastis! - Et en Italie ? -L'apéritif le plus aimé des Italiens, le spritz.

2. Alimentation bio et labels de qualità. 1. Le bio : bon pour la nature, bon pour nous - L'agriculture biologique, c'est quoi ? -Les origines - Le bio, un mode de production très réglementé - Comment reconnaître un produit bio ? - Une multitude de saveurs et d'aliments - Produits bio alimentaires: les incontournables à avoir chez soi - 2. Les signes officiels de l'origine et de la qualité - Comment désigne-t-on la qualité ?La santé dans l'assiette1. Les éléments nutritifs - Les macronutriments : protéines, glucides, lipides, fibres - Les protéines: les briques de l'organisme - Les glucides: pourquoi sont-ils indispensables? - Les mille et une pâtes …- Les lipides: importante source d'énergie et de vitamines - Pourquoi mettre l'olive et son huile au menu - Les fibres: pourquoi est-il important d'en manger? - La soupe aux lentilles de Mamie Ersilia 2. Les micronutriments : vitamines et sels minéraux - Quelles vitamines ? - Les smoothies - Les sels minéraux : que sont-ils ? - Le roi des fromages : le Parmigiano Reggiano !

3. L'histoire de la gastronomie française 1. La Gaule celtique - Les aliments - Les boissons 2. La Gaule romaine - Les aliments - Les boissons 3. La cuisine médiévale - Les Gourmets - Le service 4. La Renaissance et l'art culinaire - Les aliments - Le service 5. La gastronomie entre 1600 et 1800 - Les Gourmets - Les aliments 6. Le XIXe siècle - Les Gourmets - Le service - Les aliments 7. De 1900 à 1950 - Les Gourmets - « La Nouvelle Cuisine »

Cremona, 3 Giugno 2025

Il docente