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: 4AE

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

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.

Alimentation bio et labels de qualité

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'assiette

1. 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* !

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