



**Programma svolto**  
**a. s. 25/26**

**Classe: 3Ab SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA -  
Articolazione sala e vendita**

**Materia: Francese**

**Docente: Elisabetta Corbari**

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

**Libro di testo: "Délices"**

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

**Edizioni: CLIO**

**Elenco dei contenuti**

**Échappées gourmandes en France**

**1. La gastronomie française**

- Le tour de France "gastronomique" :
- Les régions de l'Ouest
- Les régions du Sud
- Les régions du Grand-Est
- Bourgogne-Franche-Comté
- Auvergne-Rhône-Alpes

**2. Les repas en France**

- Le petit-déjeuner
- Le déjeuner
- Le goûter
- Dîner ou souper ?

**Approfondissements:**

Les fromages français (fot.)

**Qui fait quoi ?**

**1. En cuisine**

La brigade de cuisine :

- Les rôles de la brigade en cuisine
- 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 restaurant

Format programma svolto-revmag24



Les qualités pour travailler dans la restauration  
La tenue professionnelle de restaurant  
Faisons la mise en place

### À vos recettes... salées et sucrées !

#### **1. Madame la Recette !**

- Comment écrire et réaliser une recette ?
- Ratatouille niçoise
- Les légumes
- Les quantités non pesées
- La quiche lorraine

#### **2. Les différentes cuissons**

- courgettes à l'ail
- pour assaisonner, les herbes aromatiques, les épices
- poivrons farcis super faciles
- le bœuf bourguignon
- la viande (les viandes légères, blanches)
- les viandes rouges
- le gibier à plumes et à poil
- la bouillabaisse, made in Marseille
- le poisson

### **À vos rouleaux... prêts ? Pâtissez !**

#### **1. Allez. C'est parti !**

- Les crêpes

#### **2. Qu'est-ce que la pâtisserie ?**

- La pâtisserie professionnelle
- Le matériel de pâtisserie

#### **3. La crème de la crème**

- Crème pâtissière
- Ganache au chocolat
- Les différents types de pâtes à tartes
- La tarte des demoiselles Tatin
- Les fruits
- La Madeleine, simple délice !

### **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 ?

Savoir présenter un plat

## **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

Cremona, 8 giugno 2026

La docente

*Elisabetta Carbari*