



Programma svolto a. s. 2025/26

Classe 3AE

Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Materia: FRANCESE

Docente: SILVIA CASALI

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

Libri di testo: Parodi, Vallacco, Nouveaux Échanges, Minerva Scuola
S.Appignanesi, A.Giorgi, F. Marin, Délices, Cappelli Editore

- 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 tarte - La tarte des demoiselles Tatin - 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 ? 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
Elenco dei contenuti

UDA EDUCAZIONE CIVICA:

- le Harcèlement et le Cyber-harcèlement
- la Nétiquette

UDA MULTIDISCIPLINARE: I prodotti a Km 0 (Les produits du terroir)

Cremona, 4 giugno 2026

Firma Silvia Casali

Format programma svolto-revmag24