



## Programma svolto a. s. 2025/26

Classe / Indirizzo: 3- 4 SERALE

Materia: Francese

Docente: Ruggeri V.

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

### Elenco dei contenuti

#### LIBRO DI TESTO: appunti e materiali somministrati dalla docente

##### - **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 !

##### - **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.

Cremona, 3/06/26

Il docente Ruggeri