

PROGRAMMA DI FRANCESE

Classe **III** indirizzo Cucina

- La brigade de cuisine et ses tâches
- L'uniforme de cuisine
- L'équipements de cuisine
- Les instruments et les ustensiles de la cuisine
- Les méthodes de cuisson
- Les habitudes alimentaires des italiens et des français
- Correspondances et différences entre menus et cartes en France et en Italie
- Les "primi", les "secondi" et les "contorni"
- Les plats principaux : la viande, le poisson, les soupes, les pâtes, les desserts
- Comment écrire et présenter une recette
- Les quantités non pesées
- La variété de la cuisine italienne
- L'alphabet, Les jours de la semaine et les mois de l'année
- Les grands nombres; Les nombres cardinaux, ordinaux

Exercices de compréhension et production orale: Les régions françaises ; Terroirs et recettes ; Se présenter en tant que personnel d'une brigade cuisine; Répondre au téléphone pour prendre une réservation ; chanson de N. Ferrer "Le cornichon".

Lectures tirées du texte ou d'Internet: Le C.V., La lettre de motivation; Le stage e l'apprentissage ; Le stage en France et en Italie.

Révision grammaticale : Les voyelles nasales; Les expressions, les verbes et les adjectifs à utiliser pour présenter une recette ; Adverbes, adjectifs et pronoms interrogatifs ; les adjectifs et pronoms démonstratif ; la forme négative ; la forme interrogative, la forme interrogative-négative, les verbes réguliers et irréguliers au présent, à l'impératif, le passé composé, l'accord du participe passé, les gallicismes; .

PROGRAMMA DI FRANCESE

classe IV indirizzo Cucina

- La brigade de restaurant et ses tâches
- La tenue professionnelle de salle
- Les régions de la France et leurs produits typiques
- La cuisine du Nord et la cuisine du Sud
- Présenter des recettes typiques : La pissaladière, la tapenade, la rouille, la bouillabaisse et la bourride, les œufs en meurette, la galette des rois, la pissaladière, la soupe au pistou, la choucroute
- La gastronomie des pays francophones: la raclette, la fondue Savoyarde
- La propreté et l'hygiène en cuisine
- Les étapes de la fabrication du fromage et les différents types de fromage français
- Les lieux de la restauration française : le bistrot, la brasserie, *le bouchon* lyonnais, la crêperie breton
- Les principales régions viticoles françaises ; La fabrication du vin
- Le Champagne et la champagnisation

Grammaire

Les grands nombres : Les nombres cardinaux et ordinaux , La forme passive, Les pronoms relatifs qui, que et composés, Les verbes réguliers et irréguliers, l'impératif, le futur et le conditionnel, les gallicismes, le passé composé, l'accord du participe passé, Si + imparfait, Les pronoms personnels COI et COD .

PROGRAMMA DI FRANCESE

classe V indirizzo Cucina

- L' HACCP : L'hygiène et la sécurité en cuisine
- Les méthodes de conservation des aliments, Appert et l'appertisation
- Les produits BIO et OGM
- Le régime et le régime équilibré, La pyramide des aliments, La diète méditerranéenne
- Végétarisme et véganisme
- Les menus religieux
- Histoire de la gastronomie française
- Les nouvelles tendances de la gastronomie : La Nouvelle Cuisine , la Cuisine Cryogénique et Fusion, le Food Pairing et la Cuisine Moléculaire
- Fast food et Slow food
- Le phénomène Eatery
- L'organisation de la restauration "événementielle": buffets et banquets. Les TOR
- La lettre de motivation, l'entretien d'embauche, le CV européen

Grammaire

Révision de la phonétique du français ; Les verbes réguliers et irréguliers, l'accord du participe passé et présent ; Le subjonctif et les verbes d'opinion ; Les verbes impersonnels le gérondif ; La forme passive et les gallicismes ; Les pronoms personnels complément COD et COI

Lecture , compréhension et résumé d'articles et récits tirés du manuel et d'Internet: *L'Assommoir* de É. Zola ; *Chez Maxim's un bistrot à cochers* ; *Le dîner de Babette* de Karen Blixen ; Brillat-Savarin et sa « *Physiologie du goût* » ; *La cuisine de M. Ozu* (L'Le CV Europass ; *Le Food Pairing* ; *Les interdictions alimentaires, Les aliments BIO et OGM.*