



Istituto Istruzione Superiore di Stato “ Domizia Lucilla”
Via C. Lombroso 118 ROMA

PROGRAMMA di LINGUA FRANCESE
Classe III G
INDIRIZZO: Enogastronomico

Anno scolastico 2015/2016

DOCENTE: Simona Smith

Libro di testo : « Le nouveau français en cuisine » Hoepli

Module 1 : LA CUISINE

- La brigade de cuisine
- Ustensiles et accessoires
- Méthodes de cuisson
- La culture professionnelle : La Lorraine

MODULE 2 : HORS D'OEUVRES, ENTREES ET SOUPES

- Les hors d'œuvres
- Les pâtes
- Les potages de légumes

MODULE 3: LEGUMES, SAUCES ET CONDIMENTS

- Les légumes
- Herbes aromatiques, épices et condiments
- Les sauces
- Les veloutés
- Sauce chaud-froid
- Roux
- Sauces brunes

Module 4 LE PLAT PRINCIPAL

- La viande

Lexique des différentes parties et morceaux

- Le poisson

Les poissons de mer- quelques-uns

Les poissons d'eau douce - quelques-uns

Les fruits de mer

MODULE 6 LE DESSERT

- Desserts et pâtisseries
- Pâtes à pâtisserie
- Génoise
- Biscuits
- Les outils

Recettes typiques françaises

- Gratin dauphinois
- Quiche Lorraine
- Escargots à la Bourguignonne
- Croquemonsieur
- Bouillabaisse
- Pot au feu

Recettes hors d'œuvre et pâtes

- Potage aux légumes
- Anelletti al forno
- Lasagne
- Risotto aux fruits de mer

Sauces

- Sauce béarnaise
- Sauce tartare

Recettes Viande

- Rôti de porc à la bière
- Nuggets de poulet en panier de parmesan

Recettes Poisson

Bar aux herbes en croûte de sel

La baguette, histoire et recette

Recettes Desserts

- Madeleines
- Macarons
- Millefeuilles napoléon

COIN DE GRAMMAIRE

- Pronoms relatifs et pronoms relatifs composés
- Pronoms personnels COD et COI
- Accord du participe passé
- Impératif
- Le partitif
- Adverbes de quantité

Roma,

Il docente
Prof.ssa Simona Smith

Gli alunni