

PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE  
SVOLTO NELLA CLASSE 4<sup>a</sup> A ENOGASTRONOMIA  
A.S. 2019/2020

INS. NOBILE ROSALIA  
LIBRO DI TESTO: GOURMET OENOGASTRONOMIE  
AUTORE: CHRISTINE DUVALIER

### **CONTENUTI SPECIFICI**

#### **MODULE 1: PRODUITS ALIMENTAIRES ET PRÉPARATIONS**

- Les aliments et les fournisseurs.
- Les préparations culinaires.
- Les légumineuses.
- La soupe aux lentilles.
- Les céréales.
- Risotto aux asperges.
- Les corps gras.
- Les condiments et les aromates.
- Les légumes et les fruits.

#### **MODULE 2: LES VIANDES ET LES OEUFS**

- La viande de boucherie.
- La volaille.
- Les oeufs.
- La dinde de Noël.

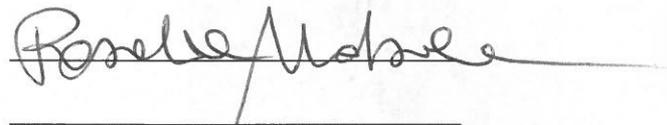
### MODULE 3: LES RÈGLES EN CUISINE.

- La conservation des aliments: les méthodes physiques.
- Les techniques de cuisson à l'eau.
- Les techniques de cuisson à la chaleur.
- Recettes: poivrons grillés.

### MODULE 4: MENUS ET CARTES.

- Les repas principaux des français.
- La conception de la carte.
- Différents types de menus à base: a) de viande, b) de poisson, c) végétarien, d) menus enfants et menus spéciaux.
- Lecture les banquets.

L'INSEGNANTE

  
\_\_\_\_\_

Data

9/06/2020