

IIS "ENZO FERRARI" BATTIPAGLIA

Anno scolastico 2018/2019

Programma di lingua francese

Docente: Maria Guida

Classe: **IV A Produzione Dolciaria**

Modulo 1 GATEAUX A PATE CREMEUSE

Unité 1 le dessert

Desserts et pâtisseries

Les entremets

Charlottes et Bavaois

Unité 2 les fruits

Fruits pochés

Fruits flambés

Coulis

Tartes aux fruits

Modulo 2 LE MONDE DE L'OENOAGRONOMIE

Unité 3 Le monde de l'oénogastonomie

Les nouveaux restaurants

Découvrez un pays par sa cuisine

Les grands classiques

La pâtisserie

La sauce soja

Unité 4 La cuisine fait le tour du monde

Afrique

Le xx siècle, la naissance du tourisme

Unité 5 La pâtisserie industrielle

Boulangerie viennoiserie industrielle

La surgélation en pâtisserie

Unité 6 Chimie des aliments

La méthode HACCP

Les sept principes , hygiène des aliments

Les risques sanitaires en pâtisserie

La pâtisserie française

La conservation des aliments

François Appert

Grammaire

Imparfait

Le futur

Le conditionnel

Impératif

Les adjectifs démonstratifs

La docente

Maria Guida