



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“Di Poppa-Rozzi”

Via F. Barnabei, 2

Teramo

Cod. Fisc. 8003110675 **tel.Pres.** 0861/248215 **Segr.**0861/247248 **Fax :** 0861/243136

Web: www.iisdipopparozzi.it **e-mail :** info@iisdipopparozzi.it

P.E.C.: teis00800n@pec.istruzione.it **Istituzionale:** teis00800n@istruzione.it

PROGRAMMADI FRANCESE

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE “Di Poppa-Rozzi” A.S. 2015-16

INDIRIZZO: **ENOGASTRONOMIA**

CLASSE **3** SEZIONE **C**

DISCIPLINA: **LINGUA E CIVILTA' STRANIERA FRANCESE**

DOCENTE: **PALLOTTA Micheline**

CONTENUTI:

La ristoration . Lieux et types de restauration.

la restauration commerciale et restauration à but non lucratif.

EN CUISINE:

Le personnel du restaurant; la brigade de cuisine; la tenue du cuisinier professionnel et l'hygiène; l'équipement d'une cuisine; les appareils de cuisson; les outils de cuisine.

Les différentes parties d'une cuisine.

Le fonctionnement d'une cuisine

Les services et les équipement; d'une cuisine

ALIMENTS ET PRE'PARATIONS CULINAIRES:

Les produits alimentaires et les fournisseurs; la commande et le stockage des aliments;

les preparation culinaires : les corps gras, les aromates et les sauces

Le monde du travail: redaction du CV et de la lettre de motivation

Les repas : déjeuner et diner en Italie et en France.

Quelques recettes: bruschetta, spaghetti alla carbonara, baccalà alla fiorentina, budino alla piemontese

L'organisation d'un repas en France.

Quelques recettes: quiche lorraine, boeuf bourguignon,

Les différentes méthodes de cuisson

Les méthodes de conservation.

Les féculents: les pates, le riz, les pommes de terre.

Quelques recettes: le gratin dauphinois, puréede pommes de terre.

Data

7-6-2016

Firma del docente
Michelina Pallotta

