

Programma di Lingua Francese

Insegnante: *Valentina Nardi*

Libro di Testo: "**Superbe!**" di C. Duvallier, *Edizioni:* Eli-Bordas

1. La Langue de la Pâtisserie

Interview à E. Centini, maître-chocolatier des Abruzzes : redazione dell'intervista (porre domande, descrivere prodotti dolciari)

Les gâteaux traditionnels des Abruzzes (traduction)

Les entremets froids : crèmes et mousses.

Crème anglaise, chantilly, pâtissière, bavaroise, renversée. La crème au chocolat (recette). Mousse de banane (recette).

Les entremets chauds : Omelette soufflée aux pêches (recette).

La pâte à pain. La pizza. Una pizza « maison » : recette.

La pate à choux : Saint-honoré au chocolat (recette).

La pâte à crêpes et à galettes : Pâte à crêpes sucrées. Crêpes Suzette.

Pate à galettes de sarrasin. Galettes paysannes (recettes).

Les viennoiseries : Croissants au beurre et petits pains au chocolat (recettes).

2. La Langue de la Restauration

La recette gastronomique

Les opérations culinaires : révision du vocabulaire.

La grammaire des recettes : il faut/infinif/impératif ; pronoms personnels, « en » et « y »

Le restaurant Bio

Produits alimentaires et fournisseurs

Agrément et traçabilité des produits (cenni).

La distribution de la marchandise : types de fournisseurs (cenni).

La commande et le stockage des aliments

Les préparations culinaires

Les légumineuses. (nomenclatura). La soupe aux lentilles.

Les céréales. Le risotto et d'autres recettes à base de riz.

Les corps gras.

Les fruits et les légumes (+ planche illustrée). Fruits et légumes des quatre saisons.

Les viandes : de boucherie, volaille, gibier (nomenclatura). Le poulet rôti : décrire phases de réalisation.

Les œufs. La cuisson des œufs avec et sans coquille. L'omelette : description des phases de réalisation de la recette. Les blancs en neige : conseils de préparation.

Les produits de la pêche (nomenclatura : poissons, coquillages, crustacés)

Décrire les **habitudes culinaires personnelles** relatives aux catégories d'aliments étudiées (Prod orale et écrite)

Les modes de cuisson

Les techniques de cuisson à l'eau, au corps gras, à la chaleur.

Compréhension des textes : « L'art japonais de la coupe », « L'œuf de C. Colomb »

Relater **une expérience de stage** (production orale/écrite)

3. Cinéma et gastronomie

« **Vatel** » film de R. Joffé. Synopsis, questionnaire de compréhension du film. Thèmes : la cuisine au XVIIème siècle ; la vie de la cour de Versailles, la vie du peuple ; festins, maîtres d'hôtel et grands cuisiniers ; l'invention de la crème Chantilly.

4. Langue générale

Grammaire: revisione e potenziamento delle strutture linguistiche di base della lingua

Actualités. Débat : les attentats des terroristes de l'EI à Paris. La France et l'immigration. Politiques d'intégration. Les responsabilités historiques.

L'insegnante
Valentina Nardi