

classe **4 H** **Articolazione:** *Enogastronomia*

Programma di Lingua Francese

Insegnante: *Valentina Nardi*

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

Présenter un restaurant (cadre, cuisine, horaires etc).

S'informer/donner des info pour réserver des places au resto

Repas et habitudes alimentaires

Repas et habitudes alimentaires des Français et des Italiens. Parler de ses habitudes alimentaires.

Menus et Cartes

Les parties d'un menu. Menu à la carte et à prix fixe. Menus français et italien en comparaison.

Les recettes gastronomiques

Les recettes gastronomiques : compréhension, traduction, rédaction.

Les opérations culinaires : vocabulaire.

La grammaire des recettes : il faut/infinif/impératif

« Poivrons farcis à la viande et au riz », « Escalopes de veau et champignons à la crème »

Le restaurant bio.

Agrément et traçabilité des produits (cenni).

La commande et le stockage des aliments.

Les préparations culinaires

Les légumineuses. Recettes à base de légumineuses (soupes « maison », socca...). 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. Timbale de pommes de terre.

La viande de boucherie. (+ planche illustrée: viandes)

La volaille. Le poulet rôti : description des phases de réalisation de la recette.

Le gibier.

Plats typiques des Abruzzes à base de viande.

Les oeufs. La cuisson des œufs avec et sans coquille. L'omelette : description des phases de réalisation de la recette.

Les produits de la pêche (+ planche illustrée). Les parties d'un poisson. L'« habillage » du poisson. La « dorade à la forestière »

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

Géo culinaire : Tour gastronomique de France (carte à la main)

Les spécialités gastronomiques de la France métropolitaine

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

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

Cinéma et gastronomie : « Comme un chef » film de D. Cohen. Synopsis, fiche de compréhension du film.

Thèmes : la cuisine entre innovation et tradition. La cuisine « industrielle ». La nouvelle cuisine.

Grammaire

Revisione e potenziamento delle strutture linguistiche di base della lingua

La Belle et la Bête de Mme Leprince de Beaumont : récit oral du canevas de la fable (buona parte della classe ha assistito allo spettacolo teatrale in lingua francese)

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