

Programma di Lingua Francese

a.s. 2016-17

cl. 3 G Servizi Enogastronomici :Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali

Libro di Testo: **“Le Français de la pâtisserie”** di A. De Carlo Edizioni: HOEPLI

1. Langue de spécialité : pâtisserie

Le métier de pâtissier. La formation scolaire. Cuisine ou pâtisserie ? (débat : les pour et les contre)
Interview à des pâtissiers célèbres (italiens et français).

La brigade de cuisine.

La tenue du pâtissier.

Le lexique de la pâtisserie : ingrédients de base ; opérations culinaires ; ustensiles et équipements.
Les fruits (nomenclatura)

La recette gastronomique : structure, lexique, grammaire (comprensione e traduzione fr/it e it/fr)

Pâtisseries, entremets, glaces, confiseries... bref aperçu des spécialités de la cuisine française (ingrédients de base).

Fêtes et traditions gastronomiques en France: *zoom sur* La Buche de Noel, la Galette des Rois, La Brioche Pascale.

La cuisine marocaine. Une spécialité sucrée : « Boules amandes et nougat »

Les modes de cuisson (lexique)

Menu ou carte ? (structure)

Le monde de l'emploi : Petites Annonces, CV, lettre de motivation (pour emploi/pour stage)

Présenter oralement soi-même en vue d'un entretien.

2. Langue générale

Strutture linguistiche

Revisione e potenziamento delle strutture di base della lingua: forma affermativa, negativa e interrogativa della frase; presente indicativo, passato prossimo, imperativo, imperfetto e futuro indicativo dei verbi regolari e irregolari; pronomi personali soggetto e complemento. Aggettivi dimostrativi e possessivi.

Funzioni comunicative

Chiedere e fornire informazioni personali o di routine; descrivere la propria giornata-tipo; parlare di azioni compiute o avvenimenti passati; parlare di progetti futuri; impartire istruzioni.

Teramo, 28.05.2017

L'insegnante
Valentina Nardi