

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Convitto nazionale "R. BONGHI"
Sez. I.P.S.S.A.R - A.S. 2016/2017

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
CLASSE : 3 E - SETTORE PASTICCERIA

Docente: Prof.ssa MUCCIACITO GIUSEPPINA
Libro di testo : "LE français de la pâtisserie" (A. De Carlo; Ed. Hoepli)

Modulo 1 : La pâtisserie

- La brigade de pâtisserie
- La tenue professionnelle
- Les outils et les accessoires pour le chef pâtissier
- Les méthodes de cuisson
- Le menu et la carte

Riflessione grammaticale, lessico, argomenti di civiltà previsti per ogni modulo e scelta di ricette.

Modulo 2 : Les ingrédients de base d'un gâteau

- Les œufs
- La farine
- Le sucre
- Les Matières grasses
- La levure

Riflessione grammaticale, lessico, argomenti di civiltà previsti per ogni modulo e scelta di ricette.

Modulo 3 : Les pâtes à pâtissier

- La pâte brisée
- La pâte à chou
- La pâte génoise
- La pâte à strudel
- La pâte à biscuit
- La pâte à feuilletée
- La pâte à crêpes
- La pâte sablée
- La pâte d'amande
- Le pain
- Le chef pâtissier Antonin Carême

Riflessione grammaticale, lessico, argomenti di civiltà previsti per ogni modulo e scelta di ricette

Modulo 4 : Desserts

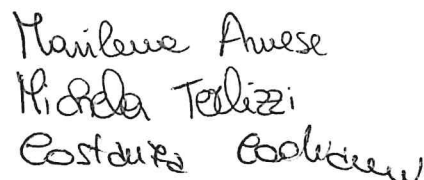
- Pâtisseries
- Gâteaux à pâte crémeuse
- Gâteaux à étages
- Fourrages, Glaçages et Nappages

Riflessione grammaticale, lessico, argomenti di civiltà previsti per ogni modulo e scelta di ricette

Data:


Prof.ssa G. Mucciacito

Alunni:


Marianna Anese
Nicola Terlizzi
Costanza Colicciolo