

# PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

classe IV sez. A

## ENOGASTRONOMIA

a.s. 2016/2017

DOCENTE CEGLIA MARIA ROSA

### MODULE 4

#### LA VIANDE

- Le bœuf;
- Le porc;
- L'agneau;
- La volaille;
- Le gibier;

#### LE POISSON

- Conserver le poisson;
- Quel vin choisir;
- Les poisson de mer;
- Les poisson d'eau douce;
- Les fruits de mer;
- La préparation et la cuisson du poisson.

### MODULE 5

#### LES FROMAGES

- Tout savoir sur les fromages;
- Les phases de la fabrication du fromage;
- Les pâtes molles à croûte fleurie;
- Les pâtes molles à croûte lavée;
- Les pâtes pressées non cuites;
- Les pâtes pressées cuites;
- Les pâtes persillées;
- Les chèvres;
- Les fromages frais;
- Fromages français;
- Fromages italiens.

## MODULE 6

### LE DESSERT

- Desserts et pâtisseries;
- Pâtisserie et gâteaux;
- Pâte brisée;
- Pâte à choux;
- Pâte génoise;
- Pâte à strudel;
- Pâtes à biscuits;
- Pâte feuilletée;
- Fourrages, glaçages et nappages;
- Outils indispensables pour le chef pâtissier;
- Les fruits;
- Les entremets;
- Les entremets les plus connus;
- Crêpes;
- Les meilleurs créchants avec de savoureux desserts.

### LES RÉGIONS ITALIENNES ET LEURS PLATS TYPIQUES

#### LE NORD-OUEST

- La Vallée d'Aoste;
- Le Piémont;
- La Lombardie;
- La Ligurie;

#### LE NORD-EST

- La Vénétie;
- Le Trentin;
- Le Haut-Adige;
- Le Frioul-Vénétie-Julienne;
- L'Emilie Romagne;

#### LE CENTRE

- La Toscane;
- Les Marches;
- L'Ombrie;
- Le Latium;

LE SUD

- Les Abruzzes;
- Le Molise;
- La Campanie;
- Les Pouilles;
- La Basilicate;
- La Calabre;

## LES ÎLES

- La Sardaigne;
- La Sicile.

Lucera, 10/06/2017

## GLI ALUNNI

Ree Hovriapia  
D. P. C. 1/2

## LA DOCENTE

Marie Perle