

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 : 4B - SETTORE PASTICCERIA

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

Module 1: Le Dessert

- Desserts et pâtisseries
- Les entremets
- Charlottes et bavares
- Crêpes
- Sorbets et glaces
- Biscuits, mousses et crèmes
- Les fruits
- Coulis

Module 2 : La cuisine fait le tour du monde

- La cuisine et la pâtisserie américaine
- La cuisine et la pâtisserie en Asie
- La cuisine et la pâtisserie en Afrique
- La cuisine et la pâtisserie en Europe

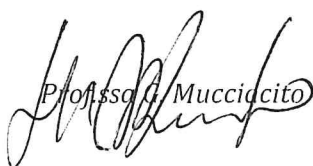
Module 3 : L'Histoire de la cuisine française

- Histoire de la cuisine française
- Des Romains aux Gaulois
- La cuisine médiévale
- La Renaissance
- La naissance de la grande cuisine
- Le siècle des lumières
- La littérature Gastronomique
- La Gastronomie moléculaire
- La diffusion de la cuisine française

Module 4 : La Pâtisserie industrielle

- Boulangerie viennoise industrielle
- Les croissants
- La baguette
- La pâtisserie artisanale

Data:


Prof.ssa G. Mucciacito

Alunni:

