



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE PROFESSIONALE
ANNESSO AL CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"**

sezioni associate: I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO – I.P. SERVIZI.COMM.

Programma di Lingua Francese svolto nell'Anno Scolastico 2018/2019 Classe III C , Livre de texte "Et comme dessert?", Docente Prof.ssa FACCILONGO ANTONIETTA

CHAPITRE 1:Habitudes alimentaires

CONTENUTI

Leçon1:habitudes alimentaires italiennes et françaises

- Repas en famille
- Repas italiens
- Clichés et stéréotypes
- "Dolci",fruits et liqueurs
- Le dessert

Conoscenze

conoscere e descrivere le abitudini alimentari italiane e francesi

Leçon 2:le petit déjeuner à la française

- Qu'est-ce qu'on prend ce matin?
- Les viennoiseries
- La "reine" des pains français
- Café et Cafetières
- L'origine du café et les différentes façons de le boire en Italie

Conoscenze

conoscere e descrivere la colazione francese

Leçon 3:Manger mieux,manger éthique

- Restaurants Slow Food
- Le phénomène Eataly
- La diète méditerranéenne
- Produits et cuisine bio
- Cuisine végétarienne et végétane
- Les intolérances alimentaires

Conoscenze

conoscere le nuove tendenze della ristorazione e dell'alimentazione

Consolidare le seguenti strutture grammaticali:

-I verbi être et avoir

-I verbi in -er(primo gruppo)

-L'articolo partitivo

CHAPITRE 2: Bienvenue en cuisine

CONTENUTI

Leçon 1: la brigade de cuisine

-La brigade de cuisine d'un grand hôtel de Venise se présente

-La hiérarchie du personnel de pâtisserie

-La tenue professionnelle

Conoscenze

-conoscere e descrivere il personale di cucina e le sue mansioni

Leçon 2: Le labo

-Visite guidée du labo

-Instruments et ustensiles

-Une cuisine bien propre, des aliments bien conservés

Conoscenze

-conoscere e descrivere le principali attrezzature di lavoro in cucina

-conoscere i metodi di conservazione degli alimenti, il metodo HACCP e le principali infezioni alimentari

Consolidare inoltre le seguenti strutture grammaticali

-La frase interrogativa

-La frase negativa

-C'est/Il est

-Il plurale dei nomi e degli aggettivi

-I verbi in -ir(secondo gruppo)

CHAPITRE 3: Pour réussir un gâteau

CONTENUTI

Leçon 1 Les incontournables..

- Les ingrédients de base
- Les crèmes en pâtisserie
- Les pâtes en pâtisserie

Conoscenze

- conoscere gli ingredienti di base, le creme e le paste utilizzate

Quelques recettes: les crepes ; les macarons; la quiche lorraine; le gâteau au chocolat

Lucera, 13/06/2018

La docente :

Faccola Antonella

Gli alunni:

Minisilvetti Vittorio
Sordillo Alessio
Michele Leo