**I P S S E O A “ G. MINUTO”** – Marina di Massa

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA

**Dipartimento di seconda lingua – francese**

**Moduli essenziali per il passaggio alla classe quinta ENOGASTRONOMIA**

A.S. **2017-2018**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Module  n° … | Titolo dell’unità didattica | Conoscenze | Competenze |
| 1 | **Le restaurant et**  **la cuisine** | La brigade de cuisine  La tenue professionnelle  Les locaux et l’équipement d’une cuisine  Les appareils de préparation des aliments  Les appareils de cuisson  Les outils de cuisine  Le menu et la carte | Savoir décrire le rôle et les fonctions du cuisinier  Savoir présenter un restaurant et ses caractéristiques  Savoir décrire la cuisine d’un restaurant et ses accessoires  Savoir présenter la carte et le menu d’un restaurant |
| 2 | **Pour commencer le repas** | Les hors-d’œuvre entre tradition et innovation  Des légumes pour toutes les saisons  La taille des légumes  Entrées : les potages  Entrées : les pates  L’apéritif , la prière du soir des Français  L’apericena italien | Savoir utiliser le lexique de l’alimentation  Savoir présenter les différents types d’apéritifs et organiser un buffet d’apéritif |
| 3 | **Poisson ou viande** | Le poisson. La pêche du jour. Conservation, préparation et cuisson du poisson  La viande . La préparation de la viande Les herbes aromatiques et les épices.  Les sauces françaises et les sauces italiennes | Savoir utiliser le lexique de l’alimentation  Savoir parler de la viande, du poisson et de leurs accompagnements. |
| 4 | **Et pour finir le repas** | Plateau de fromages. Les desserts. Pates et crèmes de base  Les fromages AOC français et DOP italiens | Présenter les fromages et les desserts |
|  | **Grammaire** | La forme intérrogative et négative. Les adjectifs possessifs et démonstratifs. Les articles contractés.  Les articles partitifs. Les adverbes de quantité  Les pronoms Y e EN  Les verbes du 1er et 2ième groupe au présent, à l’impératif, à l’imparfait et au passé composé  Les verbes du 3ième groupe : *pouvoir*, *devoir*, *vouloir*, *savoir, faire, prendre, mettre, partir, dire, servir, offrir, écrire, lire, dormir,* *sortir* (les mêmes temps)  Les pronoms personnels COD/COI  Le comparatif et le superlatif | Utiliser des structures morfo-syntaxiques pertinentes au genre du discours envisagé |

Testo in adozione:

Marina Zanotti-Marie-Blanche Paour : PASSION RESTAURATION Le français professionnel pour la gastronomie et l’oenologie*.* Editrice San Marco 2016

Risorse extra,integrazioni e espansioni online sul sito *www.editricesanmarco.it*