



PROGRAMMA DI FRANCESE PER ESAMI INTEGRATIVI/IDONEITA'E RECUPERO

CASSE IV ENOGASTRONOMIA

CONOSCENZE E CONTENUTI		ABILITÀ
1	<p>-La cuisson La friture, le braisé, le sauté, le gratin, la vapeur -Grammaire : la forme interrogative</p>	<p>Répondre aux questions posées Rédiger des réponses Présenter les avantages d'une technique de cuisson.</p>
2	<p>-La conservation Les modes de conservation anciens Le salage, le fumage, le séchage- Les modes de conservation modernes La surgélation, la pasteurisation, l'appertisation. -Grammaire : les expressions de temps, l'imparfait</p>	<p>Présenter les avantages d'une technique de conservation. -</p>
3	<p>-La cuisine italienne et la cuisine française. Les entrées- les aliments de base- aromates et fines herbes. Viandes, poissons et crustacées -Grammaire : le passé composé ; les pluriels irréguliers.</p>	<p>Poser des questions sur les pâtes et le riz et connaître leur mode de cuisson. S'informer et donner des renseignements sur la viande et les poissons Faire des comparaisons</p>
4	<p>-Les légumes-les fromages les fruits et les desserts. Les produits laitiers-La production du fromage -Grammaire :les pronoms démonstratifs</p>	<p>Décrire des objets et des ingrédients. Décrire l'aspect, le poids et la forme.</p>