

Istituto di Istruzione Superiore - Morcone

SEDE _____ IPSAR Colle Sannita _____

Prof. Cavoto Carla materia Lingua Francese classe III CA

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

n. 3 ore settimanali di lezione della disciplina Lingua Francese a.s. 2014/2015

MODULO: 1 L'organisation en cuisine

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi <i>n. h dal/al</i> oppure <i>n. h intero</i> <i>a.s.</i>
-La cuisine -Menu ou Carte? -Au labo: La Brasserie	La brigade de cuisine ; Les grands chefs : la tenue professionnelle L'équipement d'une cuisine et les ustensiles Les techniques de cuisson Menu ou Carte ? CONOSCENZE LINGUISTICHE -Pluriel -Impératif Verbes	Présenter la brigade et le rôles du personnel ; Décrire l'organisation de la cuisine et l'emploi des outils et accessoires ; Reconnaître et présenter les différentes méthodes de cuisson ; Définir les caractères de la cuisine alsacienne ; Présenter un restaurant : décor, ambiance, cuisine.	<i>n. h16</i>

MODULO: 2 Hors-d'oeuvres

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi <i>n. h dal/al</i> oppure <i>n. h intero</i> <i>a.s.</i>
- Hors-d'oeuvres,entrées, soupes -Au labo : Les pâtes Le pain	Les hors- d'œuvre : tartelettes, bouillons, potages, veloutés et crèmes ; Les pâtes ; Les autres pâtes : pizza, pâte brisée, pâte feuilletée ; Le pain : pain complet, pain complet aux oignons, pain aux noix, pain aux fruits secs, galette à l'orientale, croissant brioché. CONOSCENZE LINGUISTICHE : Les temps de la recette : infinitif, impératif, participe passé ; Pronoms compléments.	Compléter des recettes ; Présenter une recette en variant les ingrédients ; Apprendre à réaliser les potages, les bouillons, les veloutés et les crèmes ; Rédiger des recettes à base de pâtes fraîches et sèches ; Expliquer la réalisation de recettes de pâtes différentes ; Proposer le vin qui se marie au plat réalisé ; Apprendre à faire le pain ; Présenter un produit : histoire, origine, son utilisation en cuisine.	<i>n. h16</i>

MODULO: 3 Garnitures, sauces et condiments

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi n. h dal/al oppure n. h intero a.s.
- Légumes, sauces, et condiments -Au labo : Crèmes et sauces Le poivre	Les légumes ; Herbes aromatiques, épices, condiments ; Les sauces : Sauces blanches : béchamel, velouté ; Sauce chaud-froid ; Roux : sauces brunes ; Sauces émulsionnées au beurre : sauce hollandaise, sauce mayonnaise, sauce vinaigrette. CONOSCENZE LINGUISTICHE : Féminin / Pluriel .	Apprendre à reconnaître et à utiliser les légumes en cuisine ; Présenter une recette en variant les ingrédients, Compléter des recettes suivant les suggestions données ; Reconnaître les verbes de la préparation ; Compléter une recette avec les ingrédients de la préparation ; Classer les sauces ; Présenter de nouvelles sauces en variant quelques ingrédients ; Distinguer les variantes des sauces ; Présenter les qualités et les emplois d'une épice ; Présenter les qualités et les emplois d'une épice ; Présenter une cuisine régionale ; Présenter les caractères d'un vin régional.	n. h16
MODULO: _4_ Le Plat_____			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi n. h dal/al oppure n. h intero a.s.
-Plat principal -Au labo: La viande de bœuf Le poisson et son vin Les fruits de mer	La viande et son vin ; -Le bœuf ; -Le porc ; -L'agneau ; -La volaille ; -Le gibier à plume et à poils ; -Le poisson et son vin ; -Les poissons de mer et d'eau douce .	-Proposer un vin rouge -Remplir une fiche technique -Compléter une recette -Utiliser les verbes de la préparation -Rédiger une recette -Proposer le mariage vin-poisson -Présenter les méthodes de cuisson du poisson -Rédiger une recette en variant quelques ingrédients -Présenter une région et ses produits typiques -Présenter un lieu de restauration typique	n. h16
MODULO: _5_ Les Fromages_____			

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi n. h dal/al oppure n. h intero a.s.
- Les fromages -Au labo: Recettes aux fromages Service des fromages	-Tout savoir sur les fromages ; les phases de la fabrication du fromage -Variété de fromages -Reconnaître les signes de qualité -Saveurs raffinées -Découper le fromage CONOSCENZE LINGUISTICHE : Formation et accord du participe passé	-Origine et techniques de production des fromages -Présenter les différents types de fromage au cours d'un repas -Vérifier les compétences -Présenter les appellations officielles -Définir une fiche des fromages français et italiens -Présenter un fromage célèbre, son histoire, son caractère -Servir des plats au fromage en respectant l'accord fromages-vins -Présenter la ricotta et son utilisation en cuisine	n. h16
MODULO: <u>6</u> Les Desserts			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi n. h dal/al oppure n. h intero a.s.
-Le dessert -Au labo : Crème au beurre, bavares, biscuits, mousses et crèmes	-Desserts et pâtisserie : pâtisseries et gâteaux ; pâtes à pâtisserie : pâte brisée, pâte à choux, pâte génoise, pâte à strudel, pâte biscuit, pâte feuilletée -Fourrages, glaçages et nappages : crèmes au beurre et variantes -Outils indispensables pour le chef pâtissier -Les fruits -Les vins conseillés -Les entremets : soufflés, crêpes, beignets, crèmes, bavares, charlottes, tartes, meringues, gelées, glaces -Mariage vins-mets : les crémants CONOSCENZE LINGUISTICHE : -Féminin/ Pluriel -Formation impersonnelle <i>on</i> -Forme négative	-Connaître l'origine du dessert -Présenter les phases d'élaboration des pâtes à pâtisserie -Décrire l'emploi des outils et accessoires pour le chef pâtissier -Décrire la réalisation des crèmes au beurre -Utiliser les fruits pour la réalisation des desserts -Présenter et expliquer la composition des entremets -Remplir une fiche technique -Présenter l'accord parfait des crémants avec le dessert -connaître l'histoire et l'utilisation du chocolat au cours des siècles -Présenter un Café historique français et l'origine des Cafés Italiens	n. h16