



IANAS Istituto Professionale di Stato Tortoli

Enogastronomia e ospitalità alberghiera – Agricoltura e sviluppo rurale – Servizi sociali – Industria e artigianato

via Santa Chiara snc - 08048 Tortoli (NU)

Classe : 3° Cucina

Anno Scolastico : 2017/2018

Insegnante : Emanuela Cosimi

PROGRAMMA SVOLTO

Grammaire française:

Les articles définis et indéfinis et partitifs

Le partitif (Du, De la , Des)

Les adjectifs possessifs

La phrase interrogative. Les trois typologies

Beaucoup et Très

Les pronoms toniques (Moi, Toi, Lui/Elle, Nous, Vous, Elles / Eux /Elles)

Le présent des verbes du premier group en - ER

Les verbes du deuxième group en -IR

Les verbes du troisième group

Le verbe Aller (Irréguliers)au Temps Présent

Les auxiliaires au temps présent

Les articles contractés (À la , Au , Aux)

Le pluriel des noms. Formation et particularité

Le passé composé. Formation

Les auxiliaires au Passé Composé

Formation du participe passé des verbes en - ER et en - IR

Concordance du Participe Passé avec l'auxiliaire être

Lexique :

Les jours de la semaine

La famille

Le jours de la semaine

Les saisons et les mois de l'année

Les aliments en français

La Présentation personnelle (Savoir parler de soi)

Lexique de cuisine :

Le Menu en France: Les entrées, Les plats, Les desserts

Parler des recettes : les verbes plus importants et les actions de la cuisine. Ustensiles. Ingrédients

Les différents méthodes de cuisson / La cuisson des œufs et de la viande

La recette de la Tarte aux pommes . L'utilisation de l'Impératif

La quiche Lorraine / La génoise / La tarte aux pommes / Les crêpes / La salade niçoise / Le Gâteau au chocolat / Le magret de canard / Les beignets au Nutella / La Charlotte aux fraises / Le Riz Pilaf / Le riz à l'orientale / Le riz sauté aux crevettes /La tarte aux poires et chocolat / La tarte Tatin /

La cuisine végétarienne. Les boulettes de légumes et la ratatouille

Lectures :

« *On Prépare une entrée - Hors - d'œuvre gourmand* » - « *Bon app !* » *Silvia Ferrari*
- *Henri Dubosc*

« *Réaliser une recette* » - « *Exploits* » *Laura Roger*

« *Les zones et l'équipement de la cuisine* » - « *Exploits* » *Laura Roger*

« *Les catégories alimentaires et les méthodes de cuisson* » - « *Exploits* » *Laura Roger*

« *La brigade de cuisine. Rôles et tâches* » - « *Exploits* » *Laura Roger*

Tortoli 29 Maggio 2018

L'insegnante Emanuela Cosimi