



LINGUA FRANCESE	<u>ENOPASTICCERIA</u> SECONDO BIENNIO : <u>CLASSE TERZA</u>	ANNO SCOLASTICO 2017/2018
<p>Testo in adozione : Christine Duvallier , GOURMET Oenogastronomie; Pierre Bordas et Fils - ELI</p> <p>LINGUA DI BASE</p> <p>Les pronoms relatifs <i>qui, que, dont, où</i></p> <p>Verbi regolari e irregolari</p> <p>Les pronoms démonstratifs</p> <p>Les pronoms démonstratifs neutres</p> <p>Les pronoms possessifs</p> <p>Quelques connecteurs logiques</p> <p>Les pronoms COD , les pronoms COI (révision)</p> <p>Prépositions de lieu</p> <p>Le conditionnel</p> <p>Les indéfinis <i>rien, personne, aucun(e), tout, toute, tous, toutes</i></p> <p>L'hypothèse de 1° et 2 degré</p> <p>Le subjonctif présent</p> <p>Les verbes d'opinion : l'indicatif ou le subjonctif</p> <p>La cause</p> <p>*Le strutture morfosintattiche saranno analizzate in base alle specifiche esigenze degli alunni</p>		

LINGUA DI SETTORE

MODULE 2 :

En cuisine

1. La brigade de cuisine
2. La tenue du cuisinier professionnel
3. L'hygiène

La cuisine et les équipements

1. L'implantation d'une cuisine professionnelle
2. L'équipement d'une cuisine : les instruments et les outils de cuisine/pâtisserie (lexique)

MODULE 5

Le menu

1. Le menu et la carte
2. Les types de menus
3. Les repas principaux des Français

Dossier : Cuisine régionale française (quelques desserts typiques)

Recettes : lexique (quantités, poids, préparation)