



Istituto di Istruzione Superiore di Stato "Andrea Mantegna"
Sede legale Via Fura, 96 C.F. 98092990179 - 25125 Brescia
Tel. 030.3533151 – 030.3534893 Fax 030.3546123



BSIS031005@istruzione.it <http://www.istitutomantegna.gov.it/>

| LINGUA FRANCESE | <u>ENOGASTRONOMIA</u> SECONDO BIENNIO : <u>CLASSE TERZA</u> | |
|---|--|--|
| <p>Testo in adozione : Christine Duvallier , SUBLIME 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 (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 plats typiques) Recettes

: lexique (quantités, poids, préparation)