



MATERIA: LINGUA FRANCESE	INDIRIZZO: ENOPASTICCERIA	ANNUALITÀ: QUARTA
<p>Testo in adozione: Christine Duvallier: GOURMET OEnogastronomie, Pierre Bordas et Fils, ELI</p> <p>Adeguate conoscenza delle strutture morfosintattiche delle annualità precedenti</p> <p><u>MICROLINGUA</u></p> <p>MODULE 3 : Les préparations culinaires</p> <ol style="list-style-type: none">1. Les corps gras2. Les fruits3. Les œufs4. Le chocolat <p>Classification des pâtes et des crèmes</p> <p>MODULE 4 : La conservation des aliments Les modes de cuisson en pâtisserie</p> <p>MODULE 5 : Qu'y a-t-il au menu ?</p> <ol style="list-style-type: none">1. Le menu et la carte2. Les types de menus <p>Les menus spéciaux</p> <ol style="list-style-type: none">1. Les repas principaux des Français2. La carte des vins et des desserts3. Les menus religieux <p>MODULE 7 : Le service</p> <ol style="list-style-type: none">1. Organisation du travail en salle2. Les différents types de services <p>DOSSIER 2 : La cuisine française : traditions et fêtes Ricette</p>		