

## IPSSAT “ROCCO CHINNICI”

ANNO SCOLASTICO 2017-2018

DIPARTIMENTO DISCIPLINARE- AREA: LINGUE STRANIERE

MATERIA:FRANCESE

CLASSE: III LSE – settore CUCINA

SEDE: NICOLOSI- S.M. Di LICODIA

TESTO: Mariella Olivieri , Philippe Beaupart, *Prêt à manger*, Rizzoli

### MODULO 1 : L’ART DE CUISINER

OBIETTIVI	TITOLO
Saper presentare la brigata e i ruoli del personale. Saper descrivere l’impiego degli utensili e degli accessori. Saper descrivere la divisa professionale	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dans la cuisine</li></ul>

### MODULO 2 : MENU ET CARTE

OBIETTIVI	TITOLO
Conoscere e presentare i differenti tipi di menu Conoscere e descrivere la composizione del menu Saper comporre un menu a prezzo fisso Saper analizzare la presentazione di un menu in una guida gastronomica	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menu et carte</li></ul>

### MODULO 3 : LES SERVICES DU MENU

OBIETTIVI	TITOLO
<p>Saper classificare e descrivere gli antipasti.</p> <p>Saper classificare e descrivere vari tipi di potage</p> <p>Saper classificare e descrivere fondi di cottura, salse e condimenti.</p> <p>Saper individuare vari tipi di condimento</p> <p>Saper redigere e spiegare la realizzazione di una ricetta.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pour commencer le repas</li></ul>

### MODULO 4 : LES PLATS PRINCIPALES

OBIETTIVI	TITOLO
<p>Saper illustrare un pasto a base di carne o di pesce.</p> <p>Saper presentare i metodi di cottura di carni, pesci e contorni.</p> <p>Saper redigere e spiegare la realizzazione di una ricetta.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les plats de résistance</li></ul>