



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –

Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico



Sito Web:

www.istitutoflora.gov.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:

80009070931

Programma svolto

Anno scolastico:	2021/2022	
Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	articolazione:
PROFESSIONALE	ENOGASTRONOMICO	SALA E CUCINA
classe:	4AK- 4CK	
Disciplina:	FRANCESE	
docente:	ELENA PITROLO	
Libro di testo:	C. Duvallier, Sublime, Oenogastronomie et service, ELI	

MODULI DISCIPLINARI

titolo	periodo/durata
Unité 13: En salle	SETT - OTT
Unité 14: Cartes et menus	NOV
Unité 6 : Les préparations culinaires	DIC – GENN - FEBB
Educazione civica : l'UNESCO	MAR
Unité 15: Les vins	APR - MAGG
Projet de conversation française – thèmes d'actualité	MARZO

Contenuti comunicativi:

- Accogliere il cliente
- Dare delle informazioni al cliente
- La mise en place
- Differenza tra *carte* e *menu*
- Costruire e proporre un menu
- L'attrezzatura di sala; il materiale di servizio
- I differenti tipi di servizio
- L'attrezzatura di cucina
- Gli alimenti: le verdure, i cereali, i condimenti, le spezie, le erbe aromatiche, i legumi, la carne, il pesce, le uova, i formaggi, il burro e l'olio
- Presentare un piatto, spiegare una ricetta
- Le regioni viticole francesi
- Breve storia del vino
- La classificazione dei vini
- Le fasi di vinificazione
- La produzione di Champagne

Pordenone, 16 giugno 2020

Il docente