

PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

I.I.S.S. "DANILO DOLCI" DI PARTINICO

CLASSE IV (cucina)

Dal libro di testo: "Prêt à manger", Le français professionnel pour l'oéno-gastronomie, Rizzoli languages, sono stati trattati i seguenti argomenti:

MODULE 2: LES SERVICES DU MENU

Unité 3: Pour commencer le repas

Étape 2: Les potages

La classification des potages: les consommés ou potages clairs; les potages de légumes taillés; les potages purée de légumes frais; les potages purée de légumes secs; les crèmes et veloutés.

Étape 3: Les fonds et les sauces

Les fonds.

Les sauces mères.

Étape 4: Les condiments et les piments.

Les condiments gras. Les condiments à saveur saline. Les condiments à saveur sucrée. Les aromates. Les herbes mélangées. Les épices. Les piments.

Unité 4: Les Plats de résistance

Étape 1: Les poissons

Comment préparer un poisson.

Étape 2: Les modes de cuisson des poissons.

Rôtir. Sauter. Griller. Pocher. Cuire au bleu. Cuire au plat. Cuire en sauce. Braiser.

Comment faire la tempura?

Étape 3: Les fruits de mer.

Les coquillages et les crustacés.

Les palourdes. Les bigorneaux. Les huitres. Les étrilles. Les tourteaux. Les araignées. Les langoustines. Les langoustes.

Étape 4: Les viandes

La viande de boeuf. Le veau de lait. La viande de porc. La viande d'agneau. Le volaille. Le gibier.

Étape 5: Les modes de cuisson des viandes.

Poêler-Griller. Rôtir. Braiser. Bouillir.

Étape 6: L'agneau

Étape 7: Le boeuf et le veau

Étape 8: Le poulet et la dinde

Étape 9: Les garnitures.

Les légumes comme garniture.

Le riz comme garniture.

Les pâtes comme garniture.

Unité 5 : Pour terminer les repas

Étape 1: Les desserts.

La classification des desserts.