**I.P.S.E.O.A.S.C. « G. De Carolis »**

**Spoleto**

***Disciplina*: Lingua e Civiltà FRANCESE**

***Classe*: 3 Enogastronomia**

***Libro di testo*: Côté Cuisine - Côté Salle, Minerva Scuola**

***Contenuti***

**Grammaire**

Ripasso degli argomenti grammaticali e delle principali funzioni comunicative trattate nei precedenti anni di studio ed integrazione con i seguenti argomenti: imperfetto, gerundio, pronomi COD e COI.

**Unité 1 – MON STAGE EN CUISINE**

*Introduzione alla microlingua del settore alberghiero. Il lessico necessario per parlare di ricette.*

- Se présenter

- Parler d’une recette, de ses préférences

- Les actions en cuisine

- Expliquer une recette

- Le cuisinier traditionnel

**Unité 2 – UNE ÉQUIPE ORGANISÉE**

*La divisione dei compiti in cucina – le attività di preparazione dei cibi*

- Demander et proposer son aide en cuisine

- Indiquer des tâches à réaliser

- Faire en cuisine

- Répondre sur une recette

- La brigade de cuisine

**Unité 3 – UNE CUISINE PRO**

*Le attrezzature per la cottura dei cibi*

- S’informer

- Situer dans un espace

- Décrire

- Donner des règles

- Équipements professionnels

- Expliquer des recommandations

- L’implantation d’une cuisine professionnelle

**Unité 4 – PLANÈTE CUISINE**

*La preparazione di un piatto francese – Tecniche di preparazione*

- Indiquer la durée

- Parler de la cuisson

- Cuisson et conservation

- Présenter une recherche

- La cuisson

**Unité 5 – DES ACTIONS EN CUISINE**

*La preparazione di un piatto italiano – Tecniche di preparazione*

- Donner des instructions

- Conseiller

- Identifier un objet, un ingrédient

- Techniques culinaires

- Commenter une recette

- La conservation des aliments