



**Programma minimo
di Lingua e Civiltà Francese
Anno scolastico 2020 - 2021**

QUARTA ENOGASTRONOMIA

Libro di testo: Passion restauration

Autori : Marina Zanotti, Marie-Blanche Paour

Casa Edit. : San Marco

MODULE 4 : Pour commencer le repas

Plat principal

- Les hors-d'œuvre entre tradition et innovation
- Des légumes pour toutes les saisons
- La taille des légumes
- Entrée : les potages
- Entrées : les pâtes

Dessert

- L'apéritif, la prière du soir des Français
- L'apericena italien

MODULE 5 : Poisson ou viande ?

Plat principal

- Le poisson
- La pêche du jour
- Conservation, préparation et cuisson du poisson
- La viande
- La préparation de la viande
- Les herbes aromatiques et les épices

Dessert

- Les sauces françaises
- Les sauces italiennes

MODULE 6 : Et pour finir le repas

Plat principal

- Au restaurant : fromage ou dessert ?
- Plateau de fromage
- Pêché mignon : les desserts
- La crème de la crème : pâte et crème de base
- La cerise sur le gâteau

Dessert

- Les fromages AOC français
- Les fromages DOP italiens