

Programma di lingua francese

Classe 4d ANNO SCOLASTICO 2022 2023

DOCENTE VESPARI CONCETTA

LIBRO DI TESTO L'EAU A LA BOUCHE

CASA EDITRICE MEDUSA

La brigade de cuisine

La tenue professionnelle

La restauration commerciale

La restauration sociale

Le classement des restaurants

Les boissons froides et chaudes

Les modes de distribution des repas

Les emballages alimentaires

Le guide michelin et son Histoire

L'évaluation des restaurants

L'imparfait

Le monde des chefs étoilés

Deux chefs étoilés

Les eaux minérale

La mise en place

Liaison froide

Liaison chaude

La reservation

Les saveurs de l'île de France

Les banquets

Les types de banquets

La disposition des tables

Les buffets cocktail

Les buffets froids

Les buffets dinatoires

Les toxico infections alimentaires

Le role du directeur des banquets

Le futur

Théorie de la restauration

Les sept groupes alimentaires

Les macronutriments

Les micronutriments

Les céréales complètes

Les céréales raffinées

L'avoine, l'orge, le blé le riz

Les fruits

Les épices

Légumes secs et légumes verts