



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMLZZO (UD) - C.F. 93021690305

Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219

e-mail.

pec.

Codice Univoco Ufficio: UTQADU

DOCENTE: Vozza Vitantonina

MATERIA: Lingua francese

CLASSE: 4° PD

ORE DI LEZIONE SETTIMANALI: 3

A.S. 2017-2018

STRUMENTI

Libro di testo: *Superbe! Restauration: cuisine et service*, Christine Duvallier, Pierre Bordas et fils, FOS.

Nel corso dell'anno sono stati utilizzati ulteriori strumenti, come l'utilizzo di schede relative ad argomenti strettamente riguardanti la pasticceria tratti dal libro "Et comme dessert?" –Méthode de français pour chefs patisseries-di Daniela Bertone, Paola Bovero (Loescher Editore).

La classe ha partecipato al progetto "Parla come mangi" con elaborazione e preparazione di un dolce francese "L'OPERA".

PROGRAMMA :

MODULE 6: LA SÉCURITÉ ET L'ALIMENTATION

Santé et sécurité:

- L'HACCP
- Les sept principes de l'HACCP.
- La maîtrise des points critiques.

- Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires.

Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments.

Régimes et nutrition

- Les aliments bons pour la santé.
- Les aliments biologiques et les OGM.
- Le régime méditerranéen.
- Les allergies et les intolérances alimentaires.
- Les régimes alternatifs: macrobiotique et végétarien.
- Les régimes alternatifs: le crudovorisme, le régime fruitarien et les régimes dissociés

Paul Bocuse et la Nouvelle Cuisine

Biographie

Qu'est-ce que c'est la nouvelle cuisine ?

Les 10 commandements de la nouvelle cuisine.

La pâtisserie française

Les crèmes en pâtisserie : la crème pâtissière ; la crème chantilly ; la crème au beurre ; la crème anglaise ; la crème d'amandes ou frangipane.

Les pâtes en pâtisserie

Les pâtes sèches : feuilletée ; brisée ; sucrée, sablée.

Les pâtes molles : pâte à choux ; crêpes.

Les pâtes montées : génoise et biscuits.

Les pâtes levées : brioches, savarin, kouglof, pâtes à pains, pizza.

Les pâtes poussées.

Recettes : Madeleines ; Quatre-quarts au citron

Le chocolat

Histoire du chocolat

Les phases pour obtenir le chocolat à partir du cacao.

Les types de chocolat.

Le « giandujotto » italien ; le chocolat belge ; le chocolat suisse.

Recettes : Marbré au chocolat et au thé vert ; Orangettes au chocolat.

Les entremets

Spectacle ou dessert ?

Les soufflés aux œufs ou aux fruits

Les beignets

Les rissoles

Les omelettes et les crêpes

Les tartes chaudes ou tièdes : Tarte Tatin, Tarte alsacienne

Tolmezzo, 08/06/2018

Prof.ssa

Vitantonina Vozza

Vitantonina Vozza

studenti

Elice Claput

Mirei Selennati