



**Programma svolto
a. s. 2023/2024**

Classe: 4Be
Materia: Francese
Docente: Mina Bnelefkah

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

Libro di testo: "Les toqués de la gastronomie"
Autori: S. Appignanesi, A. Giorgi, F. Marin
Edizioni: Cappelli Editore

Elenco dei contenuti

G1/G2/G3/G4-T-Pro-Eno Planète-bar

1. Une journée au bar - Ça débute avec le petit-déj - Le moment de l'apéro - Barman : merveilleux personnage - Les ustensiles du bar - **2. Vous désirez une boisson chaude ? Café, chocolat, thé ?** À chacun son café - Le chocolat : un véritable plaisir des dieux - Comment préparer un chocolat chaud - « Théllement » bon : le thé, une boisson aux multiples vertus **3. Cocktail manie** - Pour préparer un cocktail - Les grands classiques : cocktails alcoolisés - L'histoire du fameux cocktail Bloody Mary - Les boissons sans alcool - Les apéros! - La vraie recette du Kir - Qui dit Provence dit Patis! - Et en Italie ? - L'apéritif le plus aimé des Italiens, le spritz.

H1/H2/H3-T-Pro-Eno - Alimentation bio et labels de qualité

1. Le bio : bon pour la nature, bon pour nous - L'agriculture biologique, c'est quoi ? - Les origines - Le bio, un mode de production très réglementé - Comment reconnaître un produit bio ? - Une multitude de saveurs et d'aliments - Produits bio alimentaires: les incontournables à avoir chez soi - **2. Les signes officiels de l'origine et de la qualité** - Comment désigne-t-on la qualité ?

I1/I2/I3-T-Pro-Eno - La santé dans l'assiette

1. Les éléments nutritifs - Les macronutriments : protéines, glucides, lipides, fibres - Les protéines: les briques de l'organisme - Les glucides: pourquoi sont-ils indispensables? - Les mille et une pâtes ...- Les lipides: importante source d'énergie et de vitamines - Pourquoi mettre l'olive et son huile au menu - Les fibres: pourquoi est-il important d'en manger? - La soupe aux lentilles de Mamie Ersilia **2. Les micronutriments : vitamines et sels minéraux** - Quelles vitamines ? - Les smoothies - Les sels minéraux : que sont-ils ? - Le roi des fromages : le *Parmigiano Reggiano* !



L1/L2/L3/L4/L5-T-Pro-Eno - L'histoire de la gastronomie française

1. La Gaule celtique - Les aliments - Les boissons **2. La Gaule romaine** - Les aliments - Les boissons **3. La cuisine médiévale** - Les Gourmets - Le service **4. La Renaissance et l'art culinaire** - Les aliments - Le service **5. La gastronomie entre 1600 et 1800** - Les Gourmets - Les aliments **6. Le XIXe siècle** - Les Gourmets - Le service - Les aliments **7. De 1900 à 1950** - Les Gourmets - « La Nouvelle Cuisine »

Cremona, 10 giugno 2024

Docente
Mina Bnelefkih