

PROGRAMMA DI FRANCESE

CLASSE: 4° SERALE (ENO)

Teoria della ristorazione

- La brigade de cuisine
- La tenue du cuisinier professionnel
- L'hygiène
- Les appareils de préparation des aliments
- Les corps gras
- Les fruits et les légumes
- La viande de boucherie (classification). Description d'un exemple de viande rouge (le bœuf), de viande blanche (le veau), de viande noire (le gibier).
- Les modes de cuisson : techniques de cuisson à l'eau, au corps gras, à la chaleur).

Preparazione di una ricetta : descrizione delle fasi principali di una ricetta a scelta e degli ingredienti e degli utensili utilizzati per prepararla.

L'insegnante

Sabatini Annunziata