

# PROGRAMMA DI FRANCESE

## VA IPSEOA

### ARTICOLAZIONE – CUCINA

#### **Modulo 1 - «*Au travail*»**

- Les différentes méthodes de cuisson
- La cuisson à la vapeur
- HACCP
- L'huile d'olive : un produit italien
- La Bourgogne

#### GRAMMAIRE

Révision grammaticale

#### **Modulo 2 - «*Les fromages français*»**

- Les différents fromages
- La conservation des fromages
- Fromages et vins
- La mozzarella
- La Normandie

#### GRAMMAIRE

Révision grammaticale

#### **Modulo 3 - «*Le vin*»**

- L'histoire du vin
- La France des vins
- Les appellations
- La dégustation
- Le champagne

#### GRAMMAIRE

Révision grammaticale

#### **Modulo 4 - «*Nouvelles techniques*»**

- Les méthodes de conservation des aliments
- Les additifs
- Alimentation BIO

- Les OGM
- Paris

## GRAMMAIRE

Révision grammaticale

### **Modulo 5 - «*Alimentation et santé*»**

- La pyramide alimentaire
- Les vitamines
- Les graisses
- Problèmes alimentaires : la boulimie et l'anorexie
- Allergie alimentaire
- L'Alsace

## GRAMMAIRE

Révision grammaticale

### **Modulo 6 - «*Histoire de la gastronomie française*»**

- La gastronomie française
- Les phénomènes historiques liés à la cuisine française
- La gastronomie française aujourd'hui

## GRAMMAIRE

Révision grammaticale

### **Modulo 7 - «*Typiquement français*»**

- Les fruits de mer
- Les spécialités
- Les types de pain
- Eléments typiques de la Bretagne

### **Modulo 8 – «*approfondissement de civilisation française* »**

- La constitution
- La belle époque
- La crise du 1929 en France
- L'histoire du thé
- L'histoire du café
- Le petit-déjeuner : croissants et macarons
- Cacao
- Le secteur de la mode

