

## **CLASSI TERZE articolazione ENOGASTRONOMIA**

### COMPETENZE/ABILITÀ

Composer les différents types de menus

Présenter l'organisation d'une cuisine

Comprendre une recette; repérer les différentes parties, les phases de préparation, les techniques de base d'une recette

Comprendre et donner des consignes, donner des conseils

Donner des explications sur un plat

### CONOSCENZE CULTURALI

Le menu, la composition d'un menu, les différents types de menu, la carte

La brigade de cuisine

La tenue professionnelle

Les règles d'hygiène en cuisine

L'équipement d'une cuisine et les ustensiles

---

Les techniques de cuisson

Les spécialités gastronomiques françaises

### CONOSCENZE LINGUISTICHE

Rinforzo delle strutture linguistiche del primo biennio, in funzione degli obiettivi comunicativi e culturali stabiliti.

Lessico di specialità.