

**IPSEO A.VESPUCCI**  
**PROGRAMMA DI SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE**  
**Classe III**  
**Corso Pasticceria**

Définition de carte et de menu à prix fixe

La brigade de cuisine

La tenue professionnelle

Les ustensiles de pâtisserie

Méthodes de cuisson

Les farines

- La galette à l'orientale

Les ingrédients de base de la pâtisserie

- beurre
- sucre
- levure
- oeufs
- eau
- arômes
- farine

La pâte feuilleté

- galette des rois
- croissants

La pâte brisée

Cuire à blanc

La pâte à choux

- religieuse
- éclair
- Paris Brest
- beignets

Les gaufres, les crêpes, les brioches

Les biscuits

- palets et galettes bretonnes
- macarons

I contenuti possono subire variazioni / integrazioni in relazione alla programmazione interdisciplinare definita dal Consiglio di Classe.

I contenuti di grammatica vengono ripresi o approfonditi in funzione delle esigenze comunicative.

