**Piani di lavoro indirizzo “Pasticceria”**

**Primo anno**

Pronoms personnels sujets. Verbes être et avoir. Articles définis et indéfinis. Formation du féminin et du pluriel. Adjectifs possessifs.

Phrase interrogative et négative. C’est/il est. Verbes du premier groupe. Verbes aller et venir.

Articles contractés. Adverbes interrogatifs. Nombres. Prépositions de lieu. Verbes du deuxième groupe. Verbe faire. Adjectifs interrogatifs. Nombres ordinaux. L’heure. Pronoms personnels COD. Verbes pronominaux. Verbe prendre.

Communication : Entrer en contact. Saluer, demander et dire comment ça va. Se présenter et présenter quelqu’un. Demander et dire la date. Demander et répondre poliment. Demander des informations personnelles. Décrire l’aspect physique et le caractère. Parler au téléphone. Parler de ses goûts et de ses préférences. Décrire sa journée.

Inoltre: lettura testi con domande aperte e chiuse, completamento testi, descrizione foto, confronti e ipotesi, esercizi orali e scritti, ascolti e video con domande, brevi traduzioni dall’italiano al francese e viceversa, quiz e test, drammatizzazioni; primi cenni sul lessico dell’alimentazione.

**Secondo anno**

Articles partitifs. Pronom en. Très/beaucoup. Impératif. Il faut. Verbes pouvoir, vouloir, savoir, devoir. Adjectifs démonstratifs. Passé composé. Verbes voir et sortir. La comparaison. Pronoms personnels COI.

Permettre, défendre, obliger. Décrire un objet. Présenter ses vœux. Faire une réservation. Protester et réagir. Exprimer l’intérêt et l’indifférence.

Adjectifs de couleur. Adjectifs beau, nouveau, vieux. Pronoms relatifs qui et que. Imparfait. Verbes connaître, écrire, mettre et vendre. Pronoms possessifs et démonstratifs. Adverbes de manière. Gallicismes.

Communication : Commander et commenter au restaurant. Inviter et répondre à une invitation. Décrire une tenue. Écrire un message amical. Indiquer le chemin. Demander des renseignements touristiques.

Inoltre: lettura testi con domande aperte e chiuse, completamento testi, descrizione foto, confronti e ipotesi, esercizi orali e scritti, ascolti e video con domande, brevi traduzioni dall’italiano al francese e viceversa, quiz e test, drammatizzazioni; primi cenni sul lessico dell’alimentazione.

**Terzo anno**

**Trimestre**

Module 1 – Métiers et formation

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration : Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration - Caractéristiques pour travailler dans ce secteur - Les atouts du secteur

Se former aux métiers de l’hôtellerie et de la restauration

Communication : Se présenter – Présenter quelqu’un – Parler de son caractère, de ses goûts, de ses préférences – Présenter un organigramme – Parler de sa formation et de sa carrière

Module 3 – L’organisation du travail

Le personnel de pâtisserie

**Pentamestre**

Module 3 – L’organisation du travail

La tenue vestimentaire, l’équipement d’une cuisine, le matériel de pâtisserie, l’hygiène du personnel

Module 7 - Le monde de la pâtisserie

Petite histoire de lapâtisserie

Le B.A-BA de la pâtisserie

Les ingrédients, les pâtes et les crèmes de base pâtisserie

Les desserts

Communication : Présenter un établissement – Proposer / Hésiter / Accepter / Refuser – Situer un lieu dans l’espace – Identifier un objet et parler de sa fonction – Donner des ordres – Exprimer l’interdiction ou l’obligation

**Quarto anno**

**Trimestre**

Le sucre : structure, histoire, pâte à sucre, recettes de gâteaux. Les différents types de gâteaux et de glaçages, le chocolat

Les desserts (entremets, sorbets, fruits, tartes) Le monde et les lieux de l’œnogastronomie : nouveaux restaurants, bistrots, tables en vue, pâtisseries, bars et cafés historiques

Communication : Parler des tâches en pâtisserie – Parler de l’emploi du temps – Identifier un objet et parler de sa fonction – Exprimer la quantité – Comprendre, expliquer et écrire une recette – Se renseigner et donner des détails sur la préparation d’une soupe – Présenter un produit

**Pentamestre**

Chefs, œnologues, professionnels de l’œnogastronomie. Prix et trophées de cuisine. Tour du monde de la cuisine : USA, Mexique, Asie, Afrique, Europe. Histoire de la cuisine française.

Varie ricette di desserts - Revisione generale delle strutture morfosintattiche

Communication : Se renseigner et donner des détails sur la viande et sur les types de cuisson d’un steak, sur les poissons, les garnitures, le pain, les œufs et le fromage.

**Quinto anno**

**Trimestre**

La pâtisserie industrielle : boulangerie et viennoiserie industrielle, techniques adoptées, production en lignes continues de viennoiserie, la surgélation en pâtisserie, diffusion de la pâtisserie industrielle, les nouvelles tendances de la pâtisserie, la pâtisserie artisanale.

**Pentamestre**

Chimie des aliments : la méthode, hygiène des aliments.

La pâtisserie française, la conservation des aliments, la pasteurisation, la congélation, les additifs, les agents levants, la chimie au service du goût, chimie verte

De l’école au monde du travail

Poser sa candidature : Le CV, la lettre de motivation et l’entretien d’embauche

Communication : Présenter son CV – Écrire une lettre de motivation