

## **Contenuti disciplinari Lingue Straniere classe 4^ CUCINA**

### **1) PREPARAZIONI CULINARIE E NON SOLO**

#### **FRANCESE**

- Entrées
- Aliments de base.
- Sauces et assaisonnements.
- Matières grasses.
- Aromates et fines herbes.
- Viandes.
- Poissons, coquillages et crustacés.
- Menu et carte.
- Les repas français
- Groupes alimentaires, leur rôle et principes nutritionnels.
- Féculents: céréales, légumes secs, pommes de terre.
- Les corps gras.
- Viandes, poissons et œufs.

#### **INGLESE**

- Food Ingredients
- Fats and condiments
- Menu planning
- What's in a menu
- Types of menus
- Nutrients
- Groups, contents and properties

### **2) PROMUOVERE SE STESSI**

#### **FRANCESE**

- Comment chercher un emploi
- Lettre de motivation
- CV
- L'entretien d'embauche

#### **INGLESE**

- Browsing in the world of work
- How to get the right path
- Advertisement and communication
- Writing a CV
- Application form
- The job interview

### **3) IGIENE E SICUREZZA IN CUCINA**

#### **FRANCESE**

- Règles d'hygiène

#### **INGLESE**

- Why is safety important?
- Employers' and employees' Duties, responsibilities and rights