



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**



**Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364

C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D

www.alberghieromolfetta.it BARH04000D@istruzione.it

[Istituto accreditato presso la Regione Puglia – settore Formazione Professionale – per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l'Area Svantaggio](#)

**PROGRAMMA di FRANCESE per corsi di recupero
Classe 3° enogastronomia a.s. 2020/2021**

Libro di testo in uso: C. Duvallier, *Gourmet ænogastronomie*, ELI, 2016.

- La structure du menu français (p.142)
Aliments et préparations
- Les légumineuses (p. 78-79)
- Les légumes et les fruits (p.86-87-293-296)
- La viande de boucherie, la volaille, le gibier (p.90-91-92-93-291)
- Les produits de la pêche : poissons, coquillages, crustacés (p. 94-95-292)