

TECNICATURA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

FRANCÉS

AÑO: PRIMERO

MÓDULO: PRIMERO

RÉGIMEN: BIMESTRAL

CARGA HORARIA SEMANAL: 4 HORAS/SEMANA

CARGA HORARIA TOTAL: 32 HORAS

TEMA I: Introducción al francés en gastronomía. Galicismos en el español vinculados a la gastronomía. Vocabulario de gastronomía. Saludos formales e informales. Reglas de cortesía. Presentación personal y de los compañeros de la brigada de cocina. Tareas que realiza cada uno según el puesto. Las comidas, los momentos del día y los horarios. Bebidas.

TEMA II: Menús y recetas. Ingredientes, condimentos. Materias primas, frutas y verduras. Entradas, plato principal, postre. Menús. Recetas para preparación de platos. El buffet escolar. Gastronomía por regiones. Les crêpes, la chandeleur (la candelaria). Tipos de quesos.

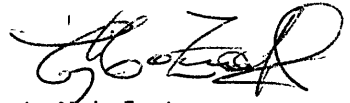
BIBLIOGRAFÍA

Alcaraz, M. y otros (2015). Édito. Méthode de français. Didier.

Cholvy, J. (2011). En cuisine. Français professionnel. CLE international.

García-Pelayo, R. y Gross, J. (2003). Dictionnaire Général: Français-espagnol y espagnol-français. Larousse.

Tec. Germán Loker
Director Administrativo
Facultad de Cs. de la Alimentación


Dra. Luz Marina Zapata
VICEDECANA
Facultad Cs. de la Alimentación