

Vinicio Cerqueti

OUI, C'EST MOI LE CHEF!

Il testo si rivolge ai ragazzi degli istituti professionali, Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Lo studente, oltre a essere in grado di confezionare prodotti grezzi, semilavorati e finiti, deve acquisire le competenze linguistiche, le tradizioni culturali e gastronomiche del Paese di cui studia la lingua. Per favorire la crescita linguistica si trovano qui nel sito i dialoghi delle varie unità del testo, letti da speaker di madrelingua.

[Intro](#)

Module A

- [Unité 1 Le chef Roland et les commis Luc, Cécile et Francesco](#)
- [Unité 2 Le chef Roland et son équipement](#)
- [Unité 3 Les outils du chef Roland](#)
- [Unité 4 Comment marche la cuisine du chef Roland?](#)

Module B

- [Unité 1 Le chef Roland et sa gestion](#)
- [Unité 2 L'équipe du chef Roland? Comme une brigade!](#)
- [Unité 3 Il faut nettoyer?](#)
- [Unité 4 Élégant et propre](#)

Module C

- [Unité 1 Comment suivre la commande](#)
- [Unité 1 Avocat aux crevettes](#)
- [Unité 2 Les hors-d'œuvre](#)
- [Unité 2 Pâte feuilletée](#)
- [Unité 2 Pâte brisée](#)
- [Unité 2 Quiche lorraine](#)
- [Unité 2 Note la recette de la tarte à l'oignon](#)
- [Unité 2 Note la recette du soufflé au fromage](#)

Benvenuti

Scritto da

- [Unité 3 Savoir couper](#)
- [Unité 4 Viande plat principal](#)
- [Unité 5 Poissons à table](#)
- [Unité 6 Cuire? C'est facile](#)
- [Unité 7 Garnitures et accompagnements, potages, farces, fonds, sauces, marinades](#)
- [Unité 8 De quel dessert parle-t-on?](#)

Module D

- [Unité 1 Carte et menu](#)
- [Unité 2 Comparer aliments et cuisines](#)
- [Unité 2 Francesco lit le texte sur les habitudes alimentaires en France et en Italie](#)