

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

FRANCOUZSKÝ JAZYK - GASTRONOMICKÉ SPECIALITY FRANCIE

Název školy	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž
Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0911
Autor	Mgr. Ivana Nováková
Název šablony	VY_32_INOVACE FRJ
Název DUMu	FRJ.3206.2F
Stupeň a typ vzdělávání	Odborné vzdělávání
Vzdělávací oblast	Jazykové vzdělávání
Vzdělávací obor	Francouzský jazyk – jídlo
Vzdělávací okruh	Gastronomické speciality Francie
Druh učebního materiálu	Prezentace
Cílová skupina	Žák, 16 - 19 let
Anotace	Podrobný metodický popis možností použití materiálu Prezentace komplexně seznamuje žáky s ovocem.
Speciální vzdělávací potřeby	
Klíčová slova	Quiche lorraine, camembert, crêpes, escargots
Datum	Datum ověření – 11. 9. 2013



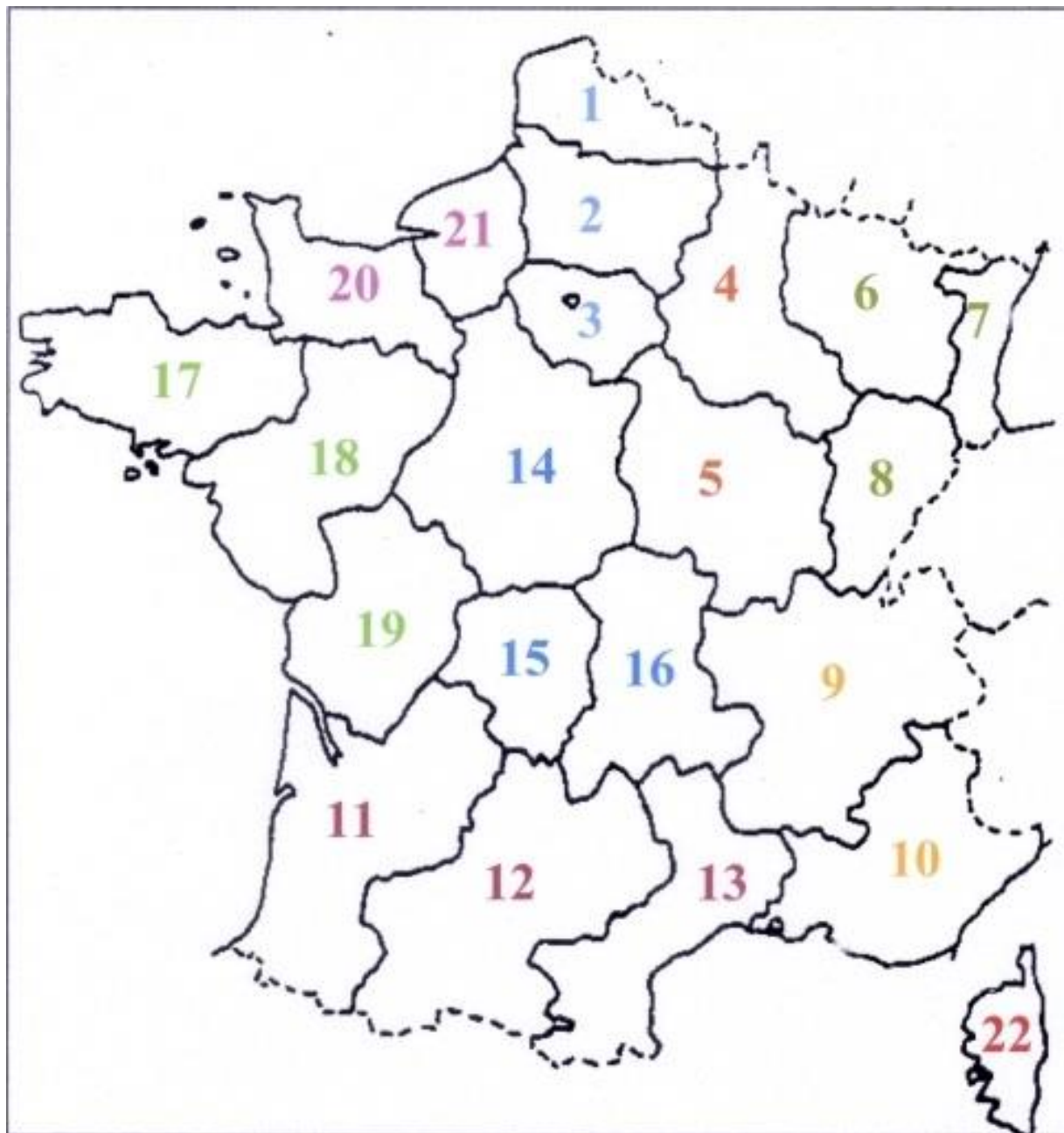
Spécialités gastronomiques de la France

Objectifs:

- Lis de courtes descriptions sur les spécialités culinaires françaises et choisi l'image correspondante
- Essaie de deviner le nom de la région d'où proviennent les spécialités citées et puis de trouver cette région sur la carte aveugle

Carte des régions





Spécialité n°1

- ce repas se compose de la charcuterie régionale avec la palette, le jambonneau, les saucisses de Strasbourg et autres poitrines de porc salées et des choux



Spécialité n°2

- il s'agit de la spécialité culinaire niçoise mais connue en même temps dans toute la Provence – un ragoût de divers légumes comme des courgettes, des aubergines ou des tomates



Spécialité n°3

- un plat traditionnel servi soit sucré ou salé et garni d'ingrédients divers



Spécialité n°4

- cette spécialité est très bien connue dans le monde entier, c'est un produit agricole basé sur l'élevage des oies ou des canards



Spécialité n°5

- une spécialité régionale à base de haricots blancs et de viande, il tient son nom de la cassole en terre cuite et ses origines datent de la guerre de Cent Ans



Spécialité n°6

- mangée traditionnellement dans toute la France, cette spécialité est préparée en coquille et au beurre persillé



Spécialité n°7

- il s'agit d'une tarte salée à base de lardons et de crème fraîche



Spécialité n°8

- un mets traditionnel fait à base de choux, de pommes de terre, de lard maigre et de saussices cuits ensemble afin de mélanger des saveurs



Spécialité n°9

- c'est aussi le nom d'un petit village où cette spécialité a été originellement fabriquée, le lait de vache représente le produit de base



Spécialités gastronomiques de la France

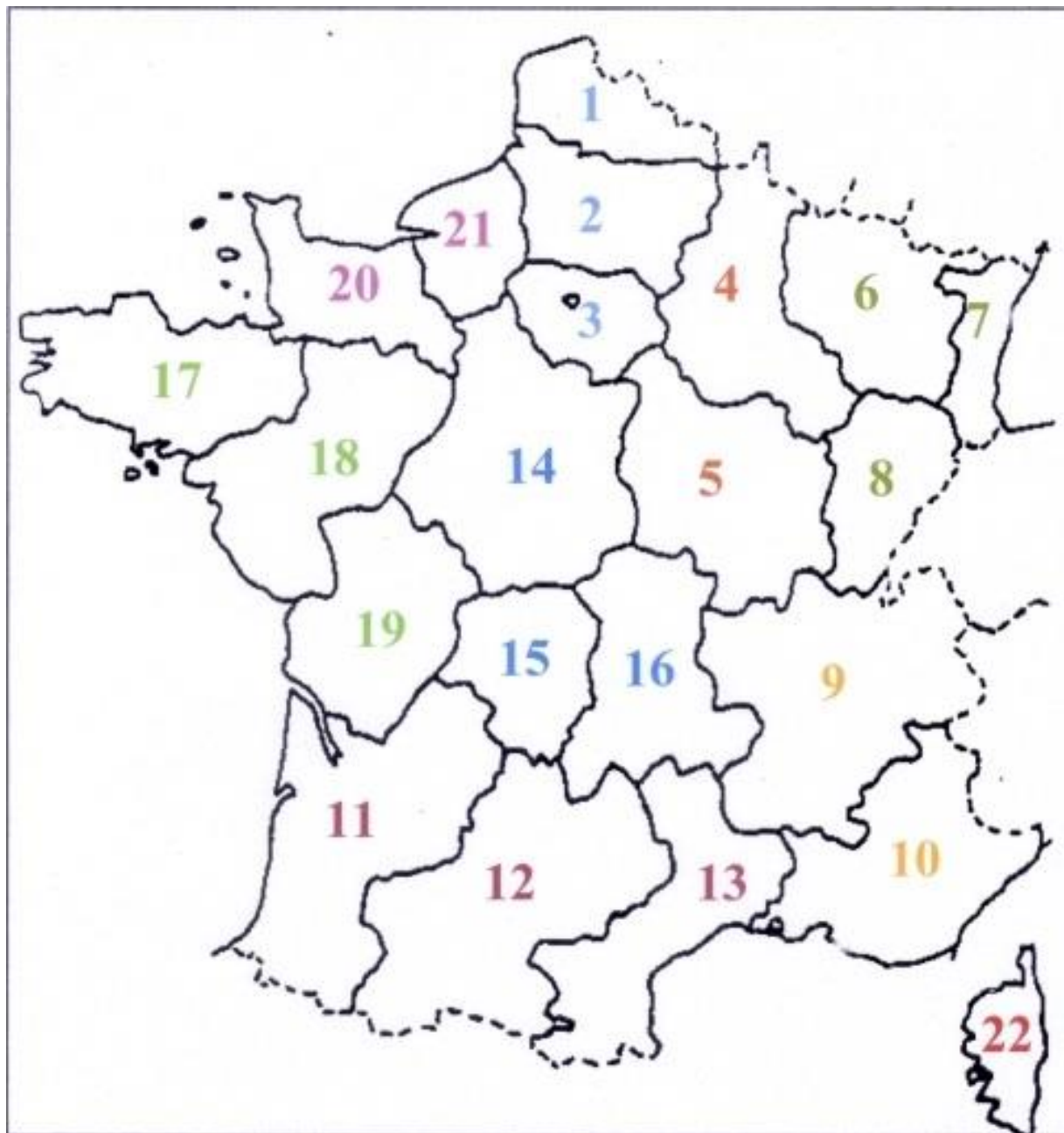
Objectifs:

- Lis de courtes descriptions sur les spécialités culinaires françaises et choisi l'image correspondante
- Essaie de deviner le nom de la région d'où proviennent les spécialités citées et puis de trouver cette région sur la carte aveugle

SOLUTION

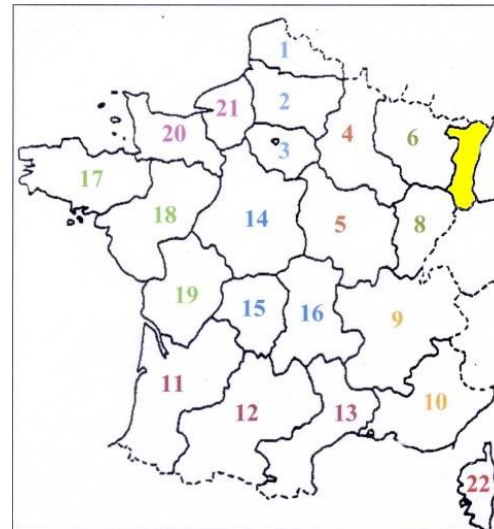
Carte des régions





Spécialité n°1

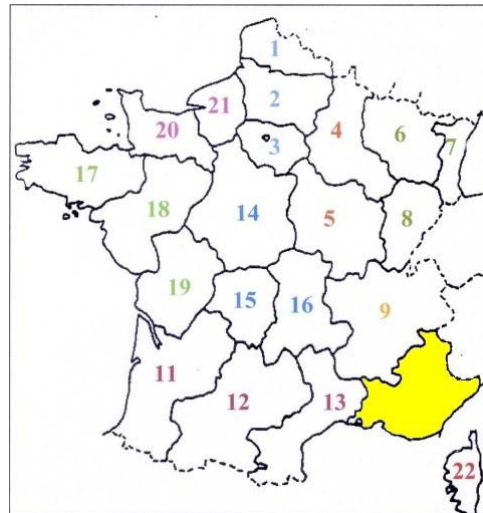
- ce repas se compose de la charcuterie régionale avec la palette, le jambonneau, les saucisses de Strasbourg et autres poitrines de porc salées et des choux



Alsace

Spécialité n°2

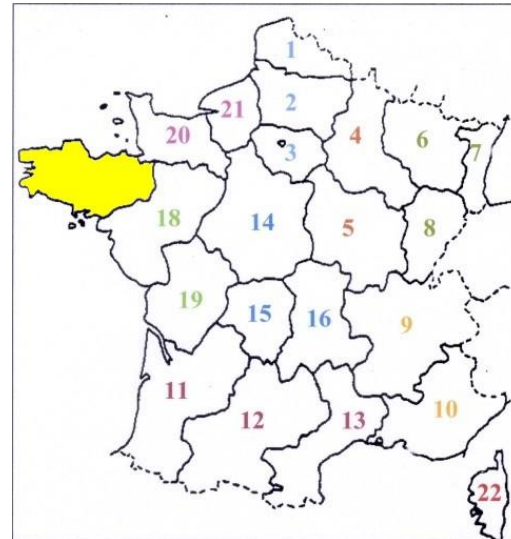
- il s'agit de la spécialité culinaire niçoise mais connue en même temps dans toute la Provence – un ragoût de divers légumes comme des courgettes, des aubergines ou des tomates



Provence alpes
Côte d'Azur

Spécialité n°3

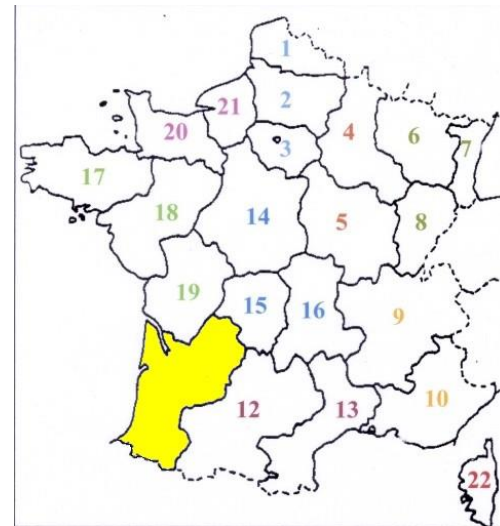
- un plat traditionnel servi soit sucré ou salé et garni d'ingrédients divers



Bretagne

Spécialité n°4

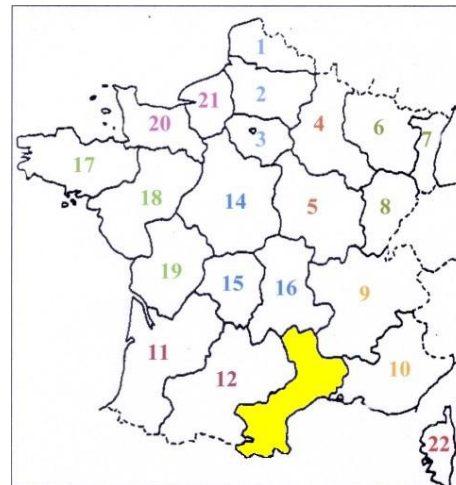
- cette spécialité est très bien connue dans le monde entier, c'est un produit agricole basé sur l'élevage des oies ou des canards



Aquitaine

Spécialité n°5

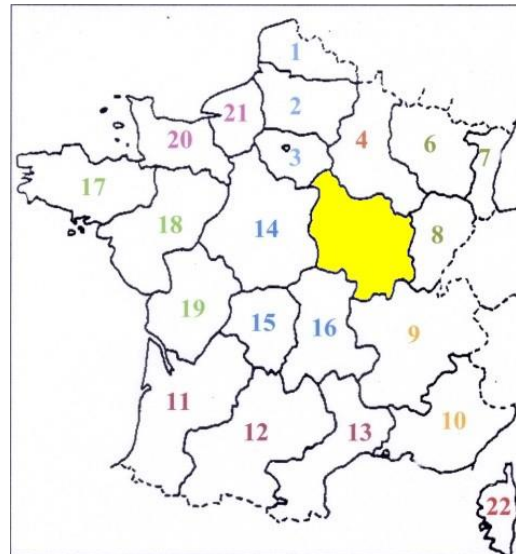
- une spécialité régionale à base de haricots blancs et de viande, il tient son nom de la cassole en terre cuite et ses origines datent de la guerre de Cent Ans



Languedoc
Roussillon

Spécialité n°6

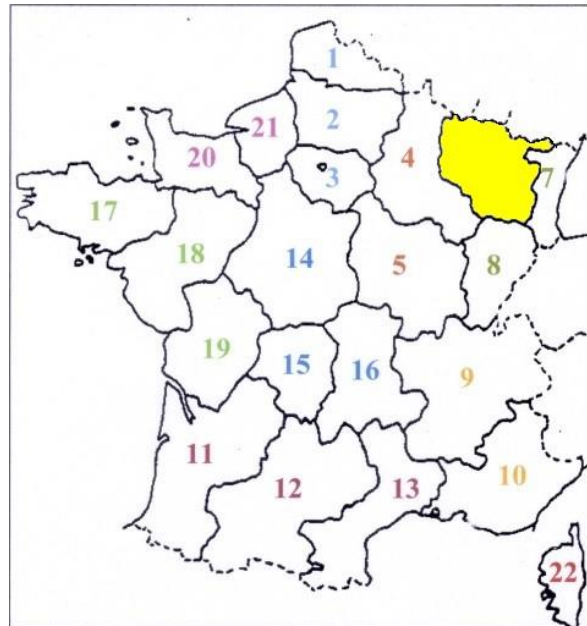
- mangée traditionnellement dans toute la France, cette spécialité est préparée en coquille et au beurre persillé



Bourgogne

Spécialité n°7

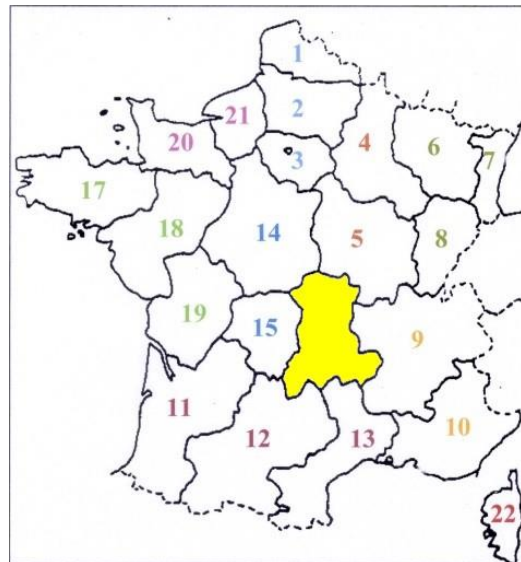
- il s'agit d'une tarte salée à base de lardons et de crème fraîche



Lorraine

Spécialité n°8

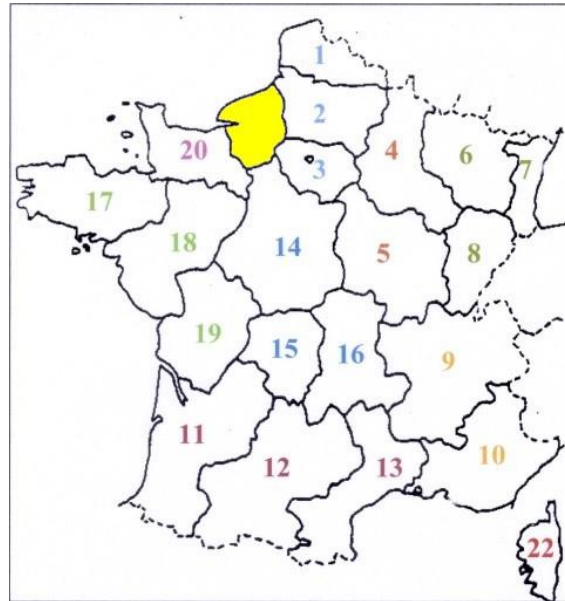
- un mets traditionnel fait à base de choux, de pommes de terre, de lard maigre et de saussices cuits ensemble afin de mélanger des saveurs



Auvergne

Spécialité n°9

- c'est aussi le nom d'un petit village où cette spécialité a été originellement fabriquée, le lait de vache représente le produit de base



Haute
Normandie

Obrázky:

[cit. 2010-10-04]. Dostupný pod licencí Microsoft Office 2010 na
WWW: <<http://office.microsoft.com/cs-cz/images/>>.