



Професионална гимназия по туризъм
"Проф. д-р Асен Златаров"

гр. Пловдив, ул. "Богомил" 73, тел./факс: 032/ 26 25 63, e-mail: tht_plovdiv@abv.bg

Съгласувал:
Росица Пеева
ПДУД

Утвърдил:
инж. М. Маджирова
Директор



К О Н С П Е К Т

по **ФРЕНСКИ ЕЗИК** по професията
XII клас, за оформяне на годишна оценка

1 Theme complexe 1

Ingrédients des mets (fonds, sauces et garnitures)

Produits

Préparation

2 Theme complexe 2

Hors d'oeuvre, salades ou entrées chaudes

Produits

Préparation

3 Theme complexe 3

Soupes

Produits

Préparation

4 Theme complexe 4

Plats de résistance cuits par ébullition

Produits

Préparation

5 Theme complexe 5

Plats de résistance cuits par friture

Produits

Préparation

6 Theme complexe 6

Plats de résistance cuits par rotissage

Produits

Préparation

7 Theme complexe 7

Plats de mode de cuisson combinée

Produits

Préparation

8 Theme complexe 8

Desserts

Produits

Préparation

9 Theme complexe 9

Mets d'enfants ou diététiques

Produits

Préparation

10 Theme complexe 10

Plats de la cuisine nationale française

Produits

Préparation

Учебници и литература:

1. Технология на кулинарната продукция
2. Кулинарни рецепти

Критерии за оценка:

Ученикът трябва да познава професионалната терминология и да покаже уменията си да я използва в практиката и за професионалното си развитие.

При грешен или неточен отговор се отнема по 1 точка.

Изготвил:

1 Сабина Генчева

2 Боряна Симеонова

