

Temario completo curso sabatino

“Francés A Través De La Gastronomía”

- ✓ Receta: pepinos al atún.

MÓDULO 1

Lección 0

- ✓ El alfabeto
- ✓ Las particularidades fonéticas del francés.
- ✓ La comunicación.
- ✓ La presentación.

Lección 1

- ✓ La identidad
- ✓ Los números

Lección 2

- ✓ Los verbos del primer grupo en presente.
- ✓ Los meses y estaciones del año.
- ✓ Los días de la semana.
- ✓ Los colores.
- ✓ Poema: “Barbe à Papa”

MÓDULO 2

Lección 3

- ✓ El masculino y femenino de adjetivos, de nacionalidades y de profesiones.
- ✓ El material escolar.

Lección 4

- ✓ El masculino y femenino de sustantivos.
- ✓ Los artículos definidos e indefinidos.
- ✓ El plural.
- ✓ Vocabulario básico de cocina.

MÓDULO 3

Lección 5

- ✓ Los verbos del segundo grupo en presente.
- ✓ La familia.

Lección 6

- ✓ Los verbos del segundo grupo en presente.
- ✓ La familia.
- ✓ Receta: pepinos al atún.

MÓDULO 4

Lección 7

- ✓ Los adjetivos posesivos.
- ✓ El cuerpo humano.
- ✓ Tener + sensaciones de dolor y de necesidad.
- ✓ Poema: “Le chocolat”.

Lección 8

- ✓ Los verbos: ir, hacer, decir y venir (3er grupo).
- ✓ Los comercios, los comerciantes y los productos.
- ✓ Los adjetivos demostrativos.

MÓDULO 5

Lección 9

- ✓ Los números (continuación).
- ✓ Las preposiciones de lugar.
- ✓ Los aparatos electrodomésticos.

Lección 10

- ✓ La comparación.
- ✓ Los utensilios de cocina.
- ✓ La cocina particular y la cocina industrial.

MÓDULO 6

Lección 11

- ✓ La comparación (continuación).
- ✓ El uniforme de chef.
- ✓ La ropa.
- ✓ Receta: Panqué de atún con aceitunas.
- ✓ Canción de Charles Trenet.

Lección 12

- ✓ Los verbos del tercer grupo en presente.
- ✓ Los artículos partitivos.
- ✓ Canción de Nino Ferrer.

MÓDULO 7

Lección 13

- ✓ Los verbos del tercer grupo (continuación).
- ✓ Las expresiones de cantidad.

Lección 14

- ✓ La interrogación.
- ✓ El clima.
- ✓ La vivienda y los muebles.

MÓDULO 8

Lección 15

- ✓ El futuro inmediato.
- ✓ El futuro simple: negación e interrogación.
- ✓ Verbos de cocina 1.
- ✓ Canción de Francis Cabrel.
- ✓ Receta: Risotto de verduras.

Lección 16

- ✓ Las preposiciones de lugar.
- ✓ Algunos países del mundo.
- ✓ Receta: pan campesino.
- ✓ Verbos de cocina 2.

MÓDULO 9

Lección 17

- ✓ Las construcciones negativas.
- ✓ La ciudad.
- ✓ El pueblo y el campo.
- ✓ Expresiones culturales en contexto.

Lección 18

- ✓ La descripción del sabor y la textura de platillos.
- ✓ Verbos de cocina 3.
- ✓ Receta: Tarta soufflé aux abricots.

MÓDULO 10

Lección 19

- ✓ El imperativo.
- ✓ Receta: escalope de pavo con champiñones.
- ✓ Las comidas en Francia.
- ✓ Los pescados.
- ✓ Los modos de cocción.
- ✓ Realizar un menú.

Lección 20

- ✓ Buenas maneras en la mesa.
- ✓ Verbos de cocina 4.
- ✓ Receta: la ratatouille de Jeannine Masson.
- ✓ Vocabulario de animales y cortes de carne.
- ✓ Receta: Lengua y cabeza de ternera.

Anexos

- ✓ Las regiones culinarias en Francia.
- ✓ El jardín de sabores y aromas.
- ✓ Los acentos franceses, el apóstrofo y la cedilla, la puntuación.
- ✓ Pronunciación: aparato fonador.
- ✓ Cuadro de conjugaciones.
- ✓ Recetas.