

4ème CONCOURS DE DESSERTS FRANÇAIS

Vendredi 4 mai 2018

*En mai,
fais ce qui te plaît.*



Venez nombreux vous inscrire
au département de Français le
17 avril.








IVème CONCOURS DE DESSERTS FRANÇAIS

Vendredi 4 mai 2018 aura lieu le traditionnel concours des desserts.

Inscriptions jusqu'au mardi 17 avril inclus.

Voilà les 15 desserts en compétition:

La charlotte	
Les gaufres	
Les crêpes	
Le Paris-Brest	
L'éclair	

La crème brûlée



Les profiteroles



Le mille-feuille



La tarte tatin



Le clafoutis



Les macarons



<p>La tarte au citron meringuée</p>	
<p>Le gâteau au fromage blanc alsacien</p>	
<p>Le coulant</p>	
<p>La mousse au chocolat</p>	

À vos fourchettes!



MECÁNICA DO CONCURSO:

- 1.- As receitas poderán ser obtidas de libros de cociña francesa, revistas ou de Internet sempre que sexan receitas pertencentes á gastronomía francófona.
- 2.- Durante unha sesión de clase traballaránse os aspectos lingüísticos das devanditas receitas.
- 3.- Para poder participar no concurso **será obrigatorio facer unha preinscrición. Esta terá lugar no departamento de Francés ata o martes 17 de abril.**
- 4.- Unha vez elixida a receita e traballado o léxico correspondente, os alumnos participantes, de maneira individual ou en parellas, elaborarán na casa a devandita sobremesa para a súa presentación ao concurso ao día seguinte.
- 5.- Esta actividade complementaria está deseñada de tal xeito que non interfira nas actividades lectivas cotiás dese día.
- 6.- Todas as sobremesas teñen que vir en pratos de usar e tirar. Non nos facemos responsables do que se poida romper.
- 7.- Os alumnos deixarán a sobremesa ás 8:45 da mañá do día do concurso na biblioteca, nas mesas dispostas ao efecto, xunto cunha pequena ficha co nome da sobremesa, a rexión da que procede e os ingredientes en francés, así como o nome do(s) concursante(s) na parte posterior. Acto seguido iranse ás súas clases normais podendo volver á biblioteca só no período do recreo.
- 8.- As sobremesas serán cualificadas por un xurado composto por membros da nosa comunidade educativa. Ao longo da mañá, os membros do xurado irán pasando polo lugar onde estarán expostos, e irán degustando e cualificando de acordo cos seguintes criterios: SABOR e PRESENTACIÓN.
- 9.- Os alumnos que teñan clase de Francés ese día, poderán baixar, nesa hora, acompañados da profesora (se esta o considera oportuno), para ver a exposición de sobremesas.
- 10.- No segundo recreo todos os alumnos de Francés poderán participar na degustación de ditas sobremesas.
- 11.- O luns da semana seguinte expóranse os nomes das 3 sobremesas gañadoras para os que haberá uns premios moi interesantes.

OBXECTIVOS:

- Aspectos lexicais: vocabulario referido aos alimentos.
- Aspectos morfosintácticos: o uso do artigo partitivo e do imperativo.
- Aspectos socioculturais: familiarizar aos alumnos coa grande variedade e riqueza da cociña francesa en particular, e francófona en xeral.
- Espertar o interese dos alumnos por unha alimentación sana como fonte de saúde.
- Ser capaces de comprender unha receita e elaborala.