



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

*Ufficio Scolastico Regionale per la Campania*

## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: [www.ipsiaferrari.it](http://www.ipsiaferrari.it) - post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it)

### Programma svolto

Anno scolastico:	2022/2023
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo: IPSEOA
Professionale	Enogastronomico

Classe:	4C FPP
---------	--------

Disciplina:	LINGUA FRANCESE
-------------	-----------------

Docente:	GIOVANNA TOMEIO
----------	-----------------

Libro di testo:	GOURMET ELI
-----------------	-------------

Moduli Disciplinari svolti:

#### MODULO N. 1 LES PREPARATIONS CULINAIRES

Les legumineuses

Les corps gras

Les légumes et les fruits

Les oeufs

Les matières premières en pâtisserie

Le beurre

Le sucre

Le lait

La farine

#### MODULO N. 2 LES PATES A PATISSERIE ET LES CREMES

Les pâtes de base de la pâtisserie

Les crèmes

#### MODULO N. 3 LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Les méthodes physiques

La lyophilisation

La stérilisation

La pasteurisation

La conservation par le froid

La surgélation

La congélation

La réfrigération

Les méthodes chimiques

Conservation par le sel, le sucre, le vinaigre, l'alcool, sous atmosphère protégée

Conservation et qualité en pâtisserie

La date limite de vente maximale

#### MODULE N. 4: LES TECHNIQUES CULINAIRES

Les techniques de cuisson à l'eau, au corps gras,

Data 08/06/2023

Firma

Giovanna Tomeo