

PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE
SVOLTO NELLA CLASSE 5^A A FPP
ANNO SCOLASTICO 2022/2023

INSEGNANTE: NOBILE ROSALIA

LIBRO DI TESTO: GOURMET OENOGASTRONOMIE

AUTORE : CHRISTINE DUVALIER

CONTENUTI SPECIFICI

MODULE 5 : CARTES ET MENUS

- La conception de la carte.
- Comprendre un menu.
- Les repas principaux des français.
- Les menus spéciaux : les menus enfants.
- Les banquets et les buffets.
- L'heure du thé et les formules goûter.
- De la table à la tablette.

A-MODULE 6 : LA SÉCURITÉ ET L'ALIMENTATION

- Santé et sécurité, l'HACCP.
- HACCP et la maîtrise des points critiques.
- Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires.

B-MODULE 6 : RÉGIMES ET NUTRITION

- Les aliments bons pour la santé.
- Les aliments BIO et les OGM.
- Le régime méditerranéen.
- Allergies et intolérances alimentaires.
- Les troubles du comportement alimentaire.
- L'alimentation du sportif, de l'adolescent.

- Les régimes alternatifs : macrobiotique, végétarien, végétalien, crudivore, fructarien, dissociés.

MODULE 7 : POSTULER À L'EMPLOI

- Les métiers de la restauration. Le RRC et le TOR (Traiteur Organisateur de Réception).
- Comment rédiger un curriculum vitae.
- Révision générale de grammaire.

Data 7/06/2023

L'Insegnante

Rosalia Mabre