

PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

SVOLTO NELLA CLASSE V A

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

INSEGNANTE: NOBILE ROSALIA

LIBRO DI TESTO: PRÊT À MANGER

CONTENUTI SPECIFICI

Module 1: Hygiène et Sécurité

- Les aliments à risque.
- Les modifications organoleptiques des aliments.
- Comment conserver les fromages.
- Les poissons crus: bonnes pratiques d'hygiène.

Module 2: Les Techniques de conservation des aliments par la chaleur et par le froid

- La pasteurisation – la stérilisation.
- La déshydratation – la réfrigération.
- Congélation et surgélation.
- La ionisation – le sous vide.
- Les différentes gammes de produits.
- Les emballages classiques.
- Les emballages intelligents.
- Le système HACCP.
- L'hygiène et la sécurité du personnel des équipements et des locaux.

Module 3: Qualité des produits et sécurité

- Les labels de qualité et d'origine.
- Légumes de terroir – le label rouge.
- Le beurre de la charente-poitou.
- Produits typiques français et produits typiques italiens.
- Produits biologiques et OGM.
- L'agriculture durable.
- Les additifs alimentaires et les colorants alimentaires.
- La viande de boeuf en restauration.
- PARCOURS oenogastronomiques

Module 4: La Cuisine Francophone

- La cuisine du Maghreb.
- La cuisine des Antilles.
- La cuisine de la Polynésie et de la Réunion.

L'Insegnante

Rosella Mataro

Gli Alunni

Francesco Corstano
Leoluca Napolé
Tomi Ferrara

Data:

28/05/2019