

IIS “ENZO FERRARI” BATTIPAGLIA

Anno scolastico 2018/2019

PROGRAMMA di lingua francese

Docente: Maria Guida

CLASSE VB SALA E VENDITA

MODULE 1 Alimentation et santé

Unité 1 Une alimentation correcte

La pyramide

Fast food - slow Food

Les mets et la religion

Le végétarisme et le végétalisme

MODULO 2 La conservation des aliments

Unité 1 Les aliments à risque

Les méthodes de conservation par la chaleur

La pasteurisation - la déshydratation - la stérilisation

Unité 2 Les méthodes de conservation par le froid

Congélation - surgélation – réfrigération

Unité 3 Les différentes gammes de produits

Les 5 gammes

Les emballages

Les emballages classiques

Unité 4 la sécurité

Le système HACCP

Les dangers

Les sept principes

L'hygiène et la sécurité du personnel

Unité 5 Qualité des produits et sécurité

Les labels de qualité et d'origine

Les labels et signes de qualité

Le label garant du respect de l'environnement

Les additifs : les colorants, stabilisants, gélifiants, stabilisants, conservateurs

Les OGM

Les produits biologiques

La réglementation européenne

07/ 06/2019

Firma

Maria Guida