

Istituto Superiore di Istruzione Ferrari Battipaglia  
Programma svolto  
A.S.: 2018 / 2019

PROF.: Maddalena De Pisapia

MATERIA: Lingua Francese

CLASSE: VF SEZ. ENOGASTRONOMIA

Dal libro di testo: Pret à manger; autori: Mariella Olivieri-Philippe Beaupart; Rizzoli Languages.

Contenuti:

**CURRICULARI:**

**LIBRO DI TESTO: "Pret à manger"** di Beaupart philippe, Olivieri Mariella – Rizzoli Languages

Unité 11: Hygiène et conservation des aliments

Les techniques de conservation

Unité 12: Système de controle et prevention

Le système HACCP

Le controle qualitative et quantitatif

Unité 13: Qualité des produits et sécurité

Les labels de qualité et d'origine

Les OGM et les produits biologique

L'agriculture biologique et l'eco-durabilité

La réglementation alimentaire dans l'union Européenne

La traçabilité

Unité 14: Devenir restaurateur

Les strategies pour se placer sur le marché

L'étude de marché

Le marketing mix

Promouvoir son restaurant: les différents moyen de promotion

L'experience d'un chef Breton( vidéo)

Le dressage d'un plat.(vidéo)

Grammaire des recettes: la soupe surprise(une video en langue originelle)

La cuisine de nos ancetres les Romains: Apicius.

Extracurriculare: La classe ha partecipato alle varie attività organizzate dall'Istituto.

Cenni su Costituzione italiana e Costituzione francese.

Maddalena De Pisapia

GLI ALUNNI

Matteo Contino  
Filippo Pucillo  
D'Apolito Daniele