PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
SVOLTO NELLA CLASSE 5ª A ENOGASTRONOMIA
A.S. 2019/2020
INS. NOBILE ROSALIA
LIBRO DI TESTO: PRÊT À MANGER

CONTENUTI SPECIFICI

MODULE 5: HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- Les aliments à risque.
- Les changements organoleptiques des aliments.
- Poissons crus bonnes pratiques d'hygiène.
- Les methodes de conservation des aliments par la chaleur: la pasteurisation.
- La stérilisation. La déshydration.
- Les techniques de conservation par le froid: la réfrigération.
- La congélation et la surgélation.
- D'autres techniques de conservation: la ionisation. Le sous vide.

MODULE 6: QUALITÉ ALIMENTAIRE, PRODUITS ET SÉCURITÉ EN CUISINE.

- Les différents gammes de produits et les emballages.
- Les emaballages classiques.
- Les emaballages intelligents.
- Le système HACCP.
- L'hygiène et la sécurité du personnel des équipements et des locaux restauratifs.
- La formation et l'hygiène du personnel.
- Qualité des produits et sécurité.
- Le code barre et les sigles alimentaires.

- Le label rouge (le poulet).
- Les produits typiques italiens.
- Les OGM et l'agriculture biologique.
- Les additifs et les colorants.

L'INSEGANTE

Data: 9/06/2020