



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.ipsiaferrari.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

Programma svolto

Anno scolastico:	2021/2022
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo: IPSEOA
Professionale	Enogastronomico

Classe:	5 DOLC
---------	--------

Disciplina:	LINGUA FRANCESE
-------------	-----------------

Docente:	GIOVANNA TOMEIO
----------	-----------------

Libro di testo:	Le français de la pâtisserie- HOEPLI
-----------------	--------------------------------------

Moduli Disciplinari svolti:

MODULO N. 1 HISTOIRE DE LA CUISINE FRANCAISE

Des Romains au Moyen Age

La Renaissance

Le XVII siècle: naissance de la grande cuisine

Le siècle des lumières et la naissance des restaurants

Le XIX siècle et la littérature gastronomique

MODULO N. 2 LA PATISSERIE INDUSTRIELLE

Boulangerie viennoiserie industrielle

Production en lignes continues de viennoiseries

La surgélation en pâtisserie

Diffusion de la pâtisserie industrielle

La pâtisserie artisanale

Pâtisserie et symboles

MODULO N. 3 CHIMIE DES ALIMENTS

La méthode HACCP en Europe

Hygiène en cuisine et au laboratoire de pâtisserie

Risques sanitaires en pâtisserie

La conservation des aliments: pasteurisation, congélation, surgélation

Les additifs

Les agents levants

Data 08/06/2022

Firma

Giovanna Tomeo