



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](http://www.ipsiaferrari.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it)

### Programma svolto

Anno scolastico:	2022/2023
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:IPSEOA
Professionale	Enogastronomico

Classe:	4C FPP
---------	--------

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

Docente:	GIOVANNA TOMEO
----------	----------------

Libro di testo:	GOURMET ELI
-----------------	-------------

Moduli Disciplinari svolti:

#### MODULO N. 1 LES PREPARATIONS CULINAIRES

Les legumineuses  
Les corps gras  
Les légumes et les fruits  
Les oeufs  
Les matières premières en pâtisserie  
Le beurre  
Le sucre  
Le lait  
La farine

#### MODULO N. 2 LES PATES A PATISSERIE ET LES CREMES

Les pâtes de base de la pâtisserie  
Les crèmes

#### MODULO N. 3 LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Les méthodes physiques  
La lyophilisation  
La stérilisation  
La pasteurisation  
La conservation par le froid  
La surgélation  
La congélation  
La réfrigération  
Les méthodes chimiques  
Conservation par le sel, le sucre, le vinaigre, l'alcool, sous atmosphère protégée  
Conservation et qualité en pâtisserie  
La date limite de vente maximale

#### MODULE N.4: LES TECHNIQUES CULINAIRES

Les techniques de cuisson à l'eau, au corps gras,

Data 08/06/2023

Firma

Giovanna Tomeo