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:	2022/2023

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:IPSEOA
Professionale	Enogastronomico

Classe:	5B FPP

Disciplina:	LINGUA FRANCESE

Docente:	GIOVANNA TOMEO

Libro di testo:	GOURMET ELI

Moduli Disciplinari svolti:

MODULO N. 1 LA CONSERVATION DES ALIMENTS
Les méthodes physiques
La lyophilisation
La stèrilisation
La pasteurisation
La conservation par le froid
La surgélation
La congélation
La réfrigeration
Les méthodes chimiques
Conservation par le sel, le sucre, le vinaigre, l'alcool, sous atmosphère protégée
Conservation et qualité en patisserie
La date limite de vente maximale
MODULEN.2: CARTES ET MENUS
Comprendre une carte ou un menu
Les types de menu
MODULE 3: EN CUISINE
L'hygiène
Les infections et les intoxications alimentaires
Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments
L'HACCP
MODULE 4: REGIME ET NUTRITION
Le régime méditerranéen
Allergies et intolerances
L'alimentation du sportif
Les troubles du comportement alimentaire

Data 08/06/2023 Firma

Giovanna Tomeo