

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA ISTRUZIONE SUPERIORE ISTITUTO DI

LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA

Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238 Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it



Programma Svolto A.S. 2021-2022

Classe: 5BE

Materia: Francese

Docente: Lucrezia Mangano

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

Elenco dei contenuti

Livre : Les toqués de la gastronomie, di Appignanesi, Giorgi, Marini. Cappelli Editore.

Module 12 La sécurité alimentaire

1. L'hygiène dans la restauration

L'hygiène du personnel de restauration

L'hygiène des locaux, de l'équipement de cuisine et de la salle

Les procédures d'hygiène alimentaire dans la manipulation des aliments

2. La contamination des aliments et les intoxications alimentaires

Les causes de contamination alimentaire

Les intoxications alimentaires (Toxi-Infections Alimentaires – TIA)

3. La conservation des aliments

L'altération des aliments

Les méthodes de conservation des aliments à travers les époques

4. La méthode HACCP

Un peu d'histoire

Qu'est-ce que la méthode HACCP?

La loi européenne en matière de HACCP

Module 9 Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es!

1. La pyramide alimentaire

Principes et groupes d'aliments

2. Mangeons méditerranéen!

Le régime méditerranéen, qu'est-ce que c'est ?

3. Je deviens végé

Végétariens et végétaliens : faut-il se mettre au vert ?

Module 10 Alimentation et maladies: quand manger rend malade

1. Les maladies liées à une mauvaise alimentation

L'obésité : mourir de trop se nourrir

L'hypercholestérolémie

Le diabète

2. La maladie cœliaque



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA DI ISTRUZIONE SUPERIORE ISTITUTO LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA



Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238 Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

Symptômes

Traitement et prévention

Module 6 Vin et compagnie

1. Histoire du vin

Les principales régions viticoles françaises

2. La méthode champenoise

Le beaujolais nouveau est arrivé!

Un vin spécial... le cidre

3. Quelques conseils pour bien déguster un vin

L'analyse organoleptique

Le sommelier : un homme aux multiples visages

4. Rendez-vous dans une brasserie

La route de la bière en Alsace

5. Le monde des spiritueux

C'est quoi une eau-de-vie?

Le cognac, la liqueur des dieux!

L'armagnac

Le calvados

Module 7 Le monde du travail en France

1. Le curriculum vitae (CV)

Le modèle européen

Lettre ou mail de motivation ? Que choisir ? Deux minutes chrono pour convaincre

2. L'entretien d'embauche

Un entretien d'embauche réussi, c'est un entretien d'embauche préparé! Je prépare mon entretien d'embauche

Cremona, 8 giugno 2022

Tampeno.