

I.P.S.S.A.R. “Ugo Tognazzi”
Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione

Classe 4° A A.S. 2020 – 2021

Prof.ssa Anna Maria Colucci

PROGRAMMA SVOLTO DI FRANCESE.

Libro di testo: Côté cuisine – Côté salle (MINERVA SCUOLA)

Il programma è stato svolto alternando attività didattica in presenza e attività didattica in modalità remota DAD, secondo disposizioni ministeriali causa pandemia COVID19.

La modalità remota DAD è stata svolta su piattaforma Microsoft Teams.

Le relazioni scuola famiglia sono state anch'esse svolte in modalità remota su piattaforma Microsoft Teams.

PROGRAMMA:

LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE ITALIEN.

- Tour des régions Italiennes et présentation individuelle des régions et des produits locaux.
 - o **La Campanie**
 - o **Le Latium**

Il lavoro è stato svolto e presentato in Power Point dalla classe suddivisa in gruppi, mettendo in evidenza la storia dei piatti tipici e dei prodotti regionali.

- **Le RIZ.**

La classe, suddivisa in gruppi di lavoro, ha presentato in Power Point le varie tipologie di riso con riferimenti storici, culturali e gastronomici.

LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE FRANÇAIS.

- Présentation d'une région Française : **L'Alsace**
 - o Terroir
 - o Économie
 - o Manifestations
 - o Produits du terroir (Choucroute, Fromages)
 - o Vins de L'Alsace (7 cépages)
 - o Vendange
 - o Les vins Bio.
 - o Les règles de base des vins.
 - o Le champagne
 - o Méthode champenoise
 - o Bière Alsacienne.

SYSTÈME DE CONTRÔLE ET DE PRÉVENTION

- Le système HACCP.
 - o Les 7 principes.
 - o La règle des 5 M
 - o La marche en avant et la gestion des stocks
 - o Le contrôle qualitatif et le contrôle quantitatif
 - o L'analyse sensorielle
 - o L'Hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux

- L'hygiène et conservation des aliments
 - o Les techniques de conservation par la **chaleur** (pasteurisation, stérilisation, déshydrations)
 - o Les techniques de conservation par le **froid** (congélation, surgélation, ionisation, sous-vide).
 - o Les OGM/BIO
 - o Les différents types de restauration

LES DIFFÉRENTES MÉTHODES DE CUISSONS :

- Savoir rôtir
- Savoir sauter
- Savoir frire
- Savoir pocher
- Savoir braiser
- Cuire en sauce
- Cuire au plat
- Cuire au bleu
- Savoir poêler
- Savoir bouillir

LES FROMAGES FRANÇAIS ET ITALIENS :

- Savoir présenter les 8 familles de fromages en mettant en évidence les caractéristiques et les variétés.
- Présentation des différentes recettes aux fromages.

UDA (Ed. Civica) :

- La République Italienne et Française. (La Constitution)
- Les droits humains.

ALIMENTATION ET SANTÉ

- Manger équilibré
- Le régime Crétois / Méditerranéen
- Le régime Okinawa

GRAMMATICA

- Ripasso delle principali funzioni grammaticali e verbali.
- Mémorisation du vocabulaire professionnel

La docente:

prof.ssa Anna Maria Rita COLUCCI