



## **Programma Svolto A.S. 2021-2022**

**Classe : 5AE**

**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 végété**

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 coéliqua**



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