



Ministero dell'Istruzione e del Merito



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

CON CONVITTO ANNESSO E CORSO SERALE

Via Leopardi, 4 – 88068 SOVERATO (CATANZARO) – TEL. 0967620477 – CZRH04000Q@ISTRUZIONE.IT

Programma svolto

Francese - classe 4 Sez.D, AS 2025 – 2026

Les céréales et les légumineuses

Les légumes et les fruits, lexique spécifique

Les différents types de viandes

Les produits de la pêche, les œufs, les corps gras et les beurres composés

Les fromages et les produits laitiers

Les différentes techniques de cuisson

HACCP

Les sauces, les fonds et les fumets.

Les techniques de conservation par séchage, pasteurisation

La cuisine moléculaire

Les aliments bio

La pyramide alimentaire

Le régime méditerranéen

Les habitudes alimentaires des différentes religions

la pâtisserie

le menu des sportifs

La grotte de Lascaux

Civilisation :

Recette vidéo : la blanquette de veau

Traditions française : la galette des rois

Les banlieues françaises et leur langage

Le SMIC et les avantages des conditions de travail en France

La mondialisation: avantages et inconvénients

Vocabulaire :

Différence entre l'Italie et la France dans le vocabulaire : beignet / bignè, mignon, choux