

**Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore  
“Pacifici e De Magistris”**

**PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E CULTURA FRANCESE**

**A.S. 2024/2025**

**CLASSE V SEZ. B - IPSEOA (Articolazione: Enogastronomia)**

**Prof.ssa: CHIARA RISI**

**Dal libro di testo: “Passion Chef et Pâtissier. *Le Français professionnel pour la gastronomie, l’œnologie et la pâtisserie*” (Autori: Marina Zanotti, Marie-Blanche Paour / Casa Editrice SAN MARCO)**

- UdA 5 – «La cerise sur le gâteau»
- UdA 6 – «Du salé et du sucré»
- UdA 8 – «Bien-être et qualité»
- UdA 9 – «Santé et sécurité alimentaire»
- UdA 10 – «Chercher un emploi dans le monde de la restauration»

**Testi proposti**

- «Un peu de sucre»
- «L’œuf et ses dérivés»
- «Du lait aux produits laitiers»
- «Une préparation ancienne: le chocolat»
- «Les fruits et les fruits secs»
- «Deux alliés du maître pâtissier: la levure et les spiritueux»
- «Les pâtisseries françaises»
- «Le *forno* à l’italienne»
- «Une pâte pour tous les goûts»
- «La crème de la crème»
- «La crème au beurre»
- «La pâte génoise»
- «D’autres préparations à se lécher les babines: meringues, mousses et ganaches»
- «La meringue ordinaire»

- «Le pâtes de base pour des produits sucrés et salés»
- «Mille-feuilles au chocolat et au gingembre confit»
- «La glacerie»
- «Le mouvement Slow Sugar et les pâtisseries allégées»
- «Les gâteaux italiens allégés»
- «Les légumes: j'adore»
- «Manger un peu de tout c'est bien manger»
- «La pyramide alimentaire»
- «Vivre mieux et plus longtemps: le régime crétois»
- «Le bien-être en cinq couleurs»
- «Nourriture et religion»
- «L'alimentation du sportif et de l'adolescent»
- «Les certifications de qualité des produits français»
- «Les labels alimentaires italiens»
- «Stage en gîte rural»
- «On ne veut pas d'aliments altérés!»
- «Les stratégies pour conserver les aliments: les méthodes physiques»
- «Les méthodes naturelles de conservation des aliments»
- «Attention, intoxication!»
- «Manger prudemment: les allergies»
- «Manger différemment: les intolérances»
- «Les troubles du comportement alimentaire»
- «Au service du client: la restauration commerciale»
- «Le restaurant bio, un concept tendance»
- «Plateaux repas» (la restauration collective)

### **Strutture grammaticali**

- Le comparatif de qualité
- Le futur simple

## **UdA di Educazione Civica: “Per una cittadinanza consapevole”**

Contenuti:

- L'Agenda 2030: Développement, Paix, Justice et Droits de l'Homme (L'ODD 16 et la biographie de trois militants pacifistes: Mahatma Gandhi, Nelson Mandela et Malala Yousafzai / La Déclaration des droits de l'homme et du citoyen (1789) et la Déclaration universelle des droits de l'homme (1948)).

Sezze, 05/06/2025

La docente

*Prof.ssa Chiara Risi*