

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “PACIFICI E DE MAGISTRIS” SEZZE - LT

Corso di Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera per Adulti (corso serale)

Classe: V B Indirizzo: Cucina Anno scolastico: 2025/2026

Disciplina: Francese

Docente: Prof.ssa Rosamaria Papillo

Programma:

U.D.A. 1: UOMO, SOCIETA' E AMBIENTE

Unité 1 : Règles de base sur la prononciation française;

Être cuisinier - Les qualités du cuisinier et la responsabilité envers la société.

L'hygiène personnelle.

La brigade de cuisine.

Unité 2 : Repas et menus pour une société durable

Planification du menu, alimentation saine, régime équilibré et choix durables.

U.D.A. 2: SVILUPPO E PROGRESSO

Unité 3 : Sécurité alimentaire et hygiène : la base du progrès moderne

La contamination croisée.

Types de contamination.

Les règles HACCP.

Unité 4 : Alimentation et santé

Régime équilibré, nutriments, mode de vie et bien-être.

Régimes spéciaux pour les allergies alimentaires.

Ed. Civica: Benessere e Salute

10 petites astuces pour bien manger; le label, la pyramide alimentaire.

GRAMMATICA:

Una buona percentuale delle ore di francese sono state dedicate al rinforzo della struttura linguistica.

Sono stati trattati: la routine quotidienne (i verbi pronominali), le présent de l'indicatif (verbi regolari e irregolari), les verbes de la cuisine (verbi d'azione), les adverbes de fréquence et de manière, les adjectifs de personnalité, les gallicismes. Inoltre, sono state svolte numerose prove di ascolto e costanti esercizi di comprensione orale e scritta.

NOTA: Si specifica che rispetto alla programmazione prevista a inizio anno, il programma risulta parziale in quanto la classe è stata spesso assente.

Sezze, 06/06/2026

Prof.ssa Rosamaria Papillo