



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V
Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 -
Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.ipsiaferrari.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

Programma svolto

Anno scolastico:	2024/2025
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:IPSEOA
Professionale	Enogastronomico

Classe:	4A FPP
---------	--------

Disciplina:	LINGUA FRANCESE
-------------	-----------------

Docente:	PAOLO RUBINO
----------	--------------

Libro di testo:	SUBLIME 2030 ENOGASTRONOMIE ET SERVICE- ELI
-----------------	---

Moduli Disciplinari svolti:

MODULO N.1: LES ALIMENTS ET LES FOURNISSEURS

- Les fournisseurs
- Les types de fournisseurs
- La traçabilité et les étiquettes
- Les labels
- Les stockage des aliments

MODULO N.2: LES PREPARATIONS CULINAIRES

- Les légumineuses
- Les céréales
- Les condiments, les aromates et les épices
- Les légumes et les fruits
- La viande
- Les produits de la pêche
- Les oeufs
- Les corps gras et les beurres composés
- Les fromages

MODULO N.3: TECHNIQUES CULINAIRES ET CONSERVATION

- Les techniques de cuisson à l'eau
- Les techniques de cuisson au corps gras
- Les techniques de cuisson à la chaleur
- Les fonds et les fumets
- Les sauces
- La cuisine moléculaire
- La cuisine internationale
- Les méthodes physiques de conservation
- Les méthodes chimiques de conservation
- Les méthodes physico-chimiques et biologiques

Data 09/06/2025

Firma

Paolo Rubino