



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](http://www.ipsiaferrari.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it)

### Programma svolto

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

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo: IPSEOA
Professionale	Enogastronomico

Classe:	5A FPP
---------	--------

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

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

Libro di testo:	GOURMET ENOGASTRONOMIE- ELI
-----------------	-----------------------------

Moduli Disciplinari svolti:

## **MODULO N.1: La Sécurité et l'Alimentation**

### Santé et Sécurité:

- L'HACCP
- Les sept principes de l'HACCP
- La maîtrise des points critiques
- Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires
- Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments (1)
- Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments (2)

### Régimes et nutrition:

- Les aliments bons pour la santé
- Les aliments biologiques
- Les OGM
- Le régime méditerranéen
- Les allergies et les intolérances alimentaires
- Le régime alimentaire pour coeliaque
- Les troubles du comportement alimentaire
- L'alimentation du sportif
- L'alimentation de l'adolescent
- Les régimes alternatifs (1) : macrobiotique, végétarien et végétalien
- Recettes macrobiotique et végétarienne
- Les régimes alternatifs (2) : le crudovorisme, le régime fruitarien et les régimes dissociés

## **MODULE N.2: Postuler à un Emploi**

### Trouver en travail:

- Le CV
- La lettre de motivation
- Les offres d'emploi
- L'entretien d'embauche

### Le métiers de la restauration:

- Comment devenir chef de cuisine
- Comment devenir barman, serveur et sommelier
- Comment devenir directeur de la restauration
- Les nouveaux métiers de la restauration
- Le chef pâtissier