

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Convitto nazionale "R. BONGHI"
Sez. I.P.S.S.A.R - A.S. 2016/2017

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
CLASSE : 5D - SETTORE PASTICCERIA

Docente: Prof.ssa MUCCIACITO GIUSEPPINA
Libro di testo : " LE français de la pâtisserie" (A. De Carlo; Ed. Hoepli)

Module 1: La pâtisserie industrielle

- La diffusion de la pâtisserie industrielle
- La production en ligne continues de viennoiseries
- La pâtisserie artisanale
- Les croissants
- La baguette

Module 2 : La chimie des aliments

- La méthode HACCP
- L'hygiène des aliments
- Les risques sanitaires en pâtisserie
- La pasteurisation
- La congélation
- Les additifs
- Les agents levants
- Les macarons

Module 3 : De l'école au monde du travail

- Le droit du travail
- Curriculum vitae
- La demande de lettre d'emploi

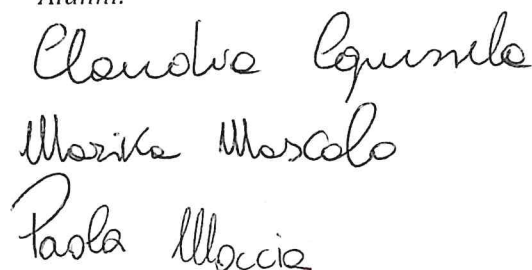
Module 4 : Découvrez la France

- Paris
- La Provence
- La Champagne
- L'Alsace
- La Normandie

Data: 10-06-2017


Prof.ssa G. Mucciacito

Alunni:


Clotilde Equino
Marika Mascolo
Paola Moccia