



MATERIA: **LINGUA FRANCESE**

INDIRIZZO: **ENOPASTICCERIA**

ANNUALITÀ: **QUINTA**

Testo in adozione: Christine Duvallier: GOURMET OEnogastronomie, Pierre Bordas et Fils, ELI

## **Adeguata conoscenza delle strutture morfosintattiche delle annualità precedenti**

### **LINGUA DI SETTORE**

#### **Santé et sécurité**

1. L'HACCP
2. Les sept principes de l'HACCP
3. Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments

#### **Régimes et nutrition**

1. Les aliments bons pour la santé
2. Les aliments biologiques et les OGM
3. Le régime méditerranéen
4. Les allergies et les intolérances alimentaires
5. les régimes alternatifs

#### **Les métiers de la restauration**

1. Comment devenir chef de cuisine
2. Comment rédiger un CV
3. Comme rédiger une lettre de motivation
4. Les offres d'emploi et les entretiens

#### **Cuisine et communication**

#### **Storia della pasticceria in Francia**