



Programma svolto a. s. 2025/26

Classe 4A

Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Materia: FRANCESE

Docente: SILVIA CASALI

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

Elenco dei contenuti

F "Révision"

F1-T-Pro-Eno Révision

G "Planète-bar"

G1-T-Pro-Bar Une journée au bar

G2-T-Pro-Bar Vous désirez une boisson chaude ? Café, chocolat, thé ?

G3-T-Pro-Bar Cocktail manie

H "Alimentation bio et labels de qualité"

H1-T-Pro-Bar Le bio : bon pour la nature, bon pour nous !

H2-T-Pro-Bar Les labels officiels de l'origine et de la qualité

H3-T-Pro-Bar Approfondissement : le commerce équitable

I "La santé dans l'assiette"

I1-T-Pro-Eno Les macronutriments : protéines, glucides, lipides, fibres

I2-T-Pro-Eno Les micronutriments : vitamines et sels minéraux

I3-T-Pro-Eno Qu'est-ce que le Nutri-Score ?

L "L'histoire de la gastronomie française"

L1-T-Pro-Eno La Gaule celtique - La Gaule romaine - La cuisine médiévale

L2-T-Pro-Eno La Renaissance et l'art culinaire –

L3-T-Pro-Eno La gastronomie entre 1600 et 1800

L4-T-Pro-Eno Le XIXe siècle

L5-T-Pro-Eno De 1900 à 1950 - « La Nouvelle Cuisine »

Cremona, 4 giugno 2026

Il docente
Silvia Casali