



## Programma svolto a. s. 2025/26

Classe / Indirizzo: 5 SERALE

Materia: Francese

Docente: Ruggeri V.

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

### Elenco dei contenuti

#### **LIBRO DI TESTO: appunti e materiali somministrati dalla docente**

Moduli-UU.DD.:

##### **Santé et sécurité** (Codice: D1-S-Eno-Ser)

*L'HACCP.*

*Les sept principes de l'HACCP.*

*Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires.*

*Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments.*

##### **Régimes et nutrition** (Codice: D1-S-Eno-Ser)

*Les aliments bons pour la santé.*

*Les aliments biologiques et les OGM.*

*Les allergies et les intolérances alimentaires.*

*Les régimes alternatifs: macrobiotique et végétarien.*

##### **Le service au restaurant** (Codice: D2-S-Eno-Ser)

*Le service au restaurant.*

##### **Le bar et les boissons** (Codice: D3-S-Eno-Ser)

*Les types de bar.*

*Le service au bar.*

*Les vins et leur service.*

*Des vins français et leurs appellations.*

##### **Culture culinaire** (Codice: D4-S-Eno-Ser)

*Piatti tipici della regione PACA e della Normandia.*

Cremona,

Il docente  
