



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –

Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico



Sito Web:

www.istitutoflora.edu.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:

80009070931

CONTENUTI TRATTATI

Anno scolastico:	2020/2021
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	articolazione:
Professionale /Tecnico	Enogastronomico e Ospitalità Alberghiera	Sala

classe: 5C	KS
------------	----

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

Docente:	ELENA PITROLO
----------	----------------------

Libro di testo:	Materiali forniti dall'insegnante
-----------------	-----------------------------------

MODULO 1: La France		Sett. / Ott. ore
1.1	La France physique et administrative	3
1.2	Les Institutions françaises	3
1.3	Les symboles de la France	1

Totale ore dedicate al modulo: 7

MODULO 2: Alcune regioni francesi		Ott./Nov./Dic. ore
2.1	PACA: le territoire, les manifestations, la gastronomie, l'économie; les produits typiques (les parfums de Grasse; huile d'olive; calissons)	5
2.2	ALSACE: le territoire, les villes principales (Strasbourg, Colmar) ; la gastronomie ; la Route des Vins	5

Totale ore dedicate al modulo: 10

MODULO 3: L'Unione Europea		Gen./Feb. ore
3.1	Les Institutions européennes (Parlement, Conseil Européen, Conseil de l'UE, Commission, BCE) ; les symboles de l'Union Européenne	4
3.2	Les étapes de la construction de l'UE	4
3.3	Hugo et son idée d'Europe : analyse du discours prononcé au Congrès de la Paix 1849	2

Totale ore dedicate al modulo: 10

MODULO 4: Il BIO e il consumo responsabile e sostenibile		Febbraio ore
4.1	Qu'est-ce que c'est le BIO ?	2
4.2	La consommation du BIO en France ; La production di BIO en France	2
4.3	La consommation responsable	2

Totale ore dedicate al modulo: 6

MODULO 5: Le nuove frontiere della cucina e i regimi alimentari		Mar. ore
5.1	La cuisine moléculaire et ses ingrédients	2
5.2	D'une cuisine à l'autre : la cuisine fusion, végétarienne, végétalienne, la nouvelle cuisine	4
5.3	Le régime Okinawa et la micronutrition	1

Totale ore dedicate al modulo: 7

MODULO 6: Prodotti tipici francesi		Apr. ore
6.1	Les vins et le Champagne	3
6.2	Les fromages	3

Totale ore dedicate al modulo: 6

Pordenone, 15 maggio 2021

Il docente
prof.ssa Elena Pitrolo