



# 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:	2021/2022
------------------	-----------

Istituto	Indirizzo:	articolazione:
Professionale	Enogastronomico e Ospitalità Alberghiera	Cucina

classe:	5AKC – 5BKS
---------	-------------

Disciplina:	<b>FRANCESE</b>
-------------	-----------------

Docente:	<b>ELENA PITROLO</b>
----------	----------------------

Libro di testo:	C. DUVALLIER, Sublime, Oenogastronomie et service, ELI éd.
-----------------	--

	<b>MODULO 1: La France</b>	Sett. / Ott. ore
1.1	La France physique et administrative	2
1.2	Les Institutions françaises	2
1.3	Les symboles de la France	1

*Totale ore dedicate al modulo: 5*

	<b>MODULO 2: Il BIO e il consumo responsabile e sostenibile</b>	Ott. ore
2.1	Qu'est-ce que c'est le BIO ?	2
2.2	La consommation du BIO en France ; La production di BIO en France	3
2.3	La consommation responsable	4

*Totale ore dedicate al modulo: 9*

	<b>MODULO 3: Regimi alimentari e nutrizione</b>	Nov./Dic ore
3.1	Régimes et religions	1
3.2	Les groupes alimentaires ; allergies et intolérances ; les régimes alimentaires pour cœliaques	3
3.3	Le régime Okinawa et le régime crétois	1

*Totale ore dedicate al modulo: 5*

	<b>MODULO 4: Alcune regioni francesi</b>	Genn./Febb. ore
4.1	PACA: le territoire, les manifestations, la gastronomie, l'économie; les produits typiques	6
4.2	ALSACE: le territoire, les villes principales (Strasbourg, Colmar) ; la gastronomie ; la Route des Vins	4

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

	<b>MODULO 5: L'Unione Europea (Educazione Civica)</b>	Mar. ore
5.1	Les Institutions européennes (Parlement, Conseil Européen, Conseil de l'UE, Commission, BCE) ; les symboles de l'Union Européenne	3
5.2	Les étapes de la construction de l'UE	2

*Totale ore dedicate al modulo: 5*

	<b>MODULO 6: I vini, le birre, i distillati</b>	Apr./Mag. ore
6.1	Les vins et les régions viticoles françaises et italiennes	4
6.2	Les bières, variétés et fabrication	2
6.3	Les eaux-de-vie (Le Cognac et l'Armagnac)	1
6.4	Les liqueurs (Le Cointreau, Le Grand Marnier, La Bénédictine)	1

*Totale ore dedicate al modulo: 8*

Pordenone, 15 maggio 2022

Il docente  
prof.ssa Elena Pitrolo