



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:	FRANCESE
-------------	-----------------

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

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

	MODULO 1: La France	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

	MODULO 2: Il BIO e il consumo responsabile e sostenibile	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

	MODULO 3: Regimi alimentari e nutrizione	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

	MODULO 4: Alcune regioni francesi	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

	MODULO 5: L'Unione Europea (Educazione Civica)	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

	MODULO 6: I vini, le birre, i distillati	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