**Istituto Superiore Statale**

**Isabella d’Este - Caracciolo**

**Sede Fontanelle – Via Santa Maria delle Catene alle Fontanelle**

**Classe 5° sez. P**

**a.s. 2019-2020**

**Programma di francese**

**Prof.ssa Giuliana Agaliotis**

**Argomenti e tematiche**

Les habitudes alimentaires des français et des italiens

Le menu et la carte : structure d’un menu français

Le travail dans un restaurant : la brigade de cuisine, la tenue professionnelle, les outils

La pyramide alimentaire

Le régime crétois

Les cinq couleurs du bien-être

Nourriture et Religion

Les certifications de qualité en France et en Italie

Les méthodes physiques pour la conservation des aliments

Les intoxications alimentaires

HACCP

Les allergies alimentaires

Les intolérances alimentaires

Les troubles alimentaires : l’anorexie, la boulimie et la malbouffe

La restauration commerciale

Les restaurants Bio

Plateaux Repas

Cantine ou Panier repas en France

Le chocolat : un bon atout pour la santé

Le végétarisme, le végétalisme et le véganisme

Les plats les plus célèbres des régions de France

Le monde du travail : la candidature, le contrat de travail en France et le curriculum vitae

**Grammatica:**

Présent de l’ Indicatif des verbes *être* et *avoir*

Articles Définis et Indéfinis

Articles contractés

Les verbes de la 1° conjugaison en – ER

Formation du féminin

Formation du pluriel

Forme interrogative

Forme négative

Articles partitifs

Les verbes du deuxième groupe en –IR

Les verbes du troisième groupe et les verbes irreguliers

**• UDA :**“ Napoli nel Mediterraneo fra tradizione e innovazione” – *Le régimecrétois*

• **UDA :** “ There’s no planet B” – *LesProduitsBio*

• **UDA :** “ Architettura Arte e Moda”

Napoli, 26 MAGGIO 2020 **Firma**

Giuliana Agaliotis