



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE "F.lli Costa Azara" -
Liceo Scientifico/I.P.S.A.S.R. Sorgono - I.T.C. Aritzo - I.T.I. Tonara - I.P.S.S.C.T.A. Desulo
Corso IV Novembre 114 - 08038 - **SORGONO** - tel. 0784621001 fax 0784621136
C.Mecc. NUIS01200G - C.F. **81002630911** - P.iva **01106990912**
email: nuis01200g@istruzione.it ; PEC: nuis01200g@pec.istruzione.it
<http://www.istitutosuperioresorgono.gov.it/>



PROGRAMMA SVOLTO

Disciplina: Francese

Docente: Bruno Nasone

Classe IV A IPSEOA

Anno scolastico 2023/2024

Ripasso argomenti anno scolastico precedente :

Unité 2 - Une équipe organisée

Lexique – Faire en cuisine

Théorie – La brigade de cuisine

Unité 3 – Une cuisine pro

Lexique – Équipements professionnels

Théorie – L’implantation d’une cuisine professionnelle

Grammaire – Les prépositions de temps

Les adverbes de lieu

Unité 4 – Planète cuisine

Lexique – Cuisson et conservation

Théorie – La cuisson

Grammaire – Les expressions de temps

UDA – Sfidiamoci con un frollino

Élaboration d’une recette française

La pâtisserie en France : Histoire et caractéristiques

Unité 5 – Des actions en cuisine

Lexique – Techniques culinaires

Grammaire – Les adverbes de quantité,

La forme négative,

La forme interrogative

Théorie – La conservation des aliments

UDA – Cucina a scarto zero

Les méthodes de conservations

Comment traiter les déchets en cuisine?

Le recyclage en cuisine

Trier et recycler en cuisine: l'exemple du Lycée Hôtelier de Dinard (FR)

Les déchets en cuisine

Traiter les déchets en cuisine

Unité 11 – Cap sur le vin

Lexique – Les vins

Théorie – La France et ses vins

Grammaire – L'imparfait

Desulo, 05/06/2023

Gli alunni

Francesco Gini
DANIELE BOTTI

Il Docente

