



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 III A

IPSEOA

Anno scolastico 2024/2025

UDA 1 – Le monde de la restauration

Unité 1 – L'accueil

1. Théorie
 - 1.1.L'hôtellerie -restauration,
 - 1.2.le personnel,
 - 1.3.les locaux du restaurant
2. Pratique :
 - 2.1.Conseiller un établissement,
 - 2.2.argumenter son choix,
 - 2.3.situer l'établissement, décrire le lieux
3. Connaissances Compétences
 - 3.1.Le street-food

Unité 2 – La restauration

1. Théorie
 - 1.1.La restauration commerciale,
 - 1.2.la restauration collective à caractère social,
 - 1.3.les enseignes franchisées,
 - 1.4.le traiteur,
 - 1.5.les guides gastronomiques
2. Pratique
 - 2.1.Parler de ses préférences,
 - 2.2.comparer,

2.3.faire une proposition

3. Connaissances Conprétences :

3.1.Le street food

UDA 2 – En cuisine

Unité 3 – Le personnel de cuisine et la sécurité

1. Théorie

1.1.La brigade de cuisine

1.2.La tenue du cuisinier professionnel

1.3.La sécurité en cuisine

1.4.L'hygiène

2. Pratique

2.1.Donner des règles

2.2.S'informer

2.3.Parler de sécurité

3. Connaissance Compétences

3.1.Les restaurants-potagers

UDA trasversale – Un Natale da Chef

Élaboration d'une guide gastronomique

Desulo, 05/06/2025

Il Docente

Gli alunni