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 2025/2026

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

Unité 3 – Les équipements de cuisine

1. Théorie
   1.1.1. L'implantation de la cuisine professionnelle
   1.1.2. L'équipement d'une cuisine
   1.1.3. Les appareils de préparation des aliments
   1.1.4. Les ustensiles de cuisine

UDA trasversale – Las biodiversità a tavola

Desulo, 05/06/2026

Il Docente

BRUNO
NASONE
23.06.2026
17:38:22
GMT+01:00