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 2025/2026

UDA 2 – En cuisine

Unité 3 – Le personnel de cuisine et la sécurité

1. Théorie
   1.1. La sécurité en cuisine
   1.2. L'hygiène
   1.3. Les infections et les intoxications alimentaires
   1.4. Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments
   1.5. Le système HACCP

2. Pratique :
   2.1. Donner des règles
   2.2. S'infomer
   2.3. Parler de sécurité

3. Connaissances Compétences
   3.1. Les restaurants-potagers

Unité 4 – Les équipements de cuisine

1. Théorie
   1.1. L'implantation de la cuisine professionnelle
   1.2. L'équipement d'une cuisine
   1.3. Les appareils de préparation des aliments
   1.4. Les ustensiles de cuisine
   1.5. Les couteaux
   1.6. Les appareils de cuisson
   1.7. La batterie de cuisine

2. Pratique
   2.1. Proposer son aide en cuisine,
   2.2. Donner des tâches à réaliser,
   2.3. Identifier et situer des objets dans l'espace

3. Connaissances Conprétences :
   3.1. Le restaurant-potager

Unité 5 – Les aliments et les fournisseurs

1. Théorie
   1.1. Les fournisseurs
   1.2. Les types de fournisseurs
   1.3. La traçabilité et les étiquettes

Desulo, 05/06/2026

Il Docente

BRUNO NASONE
23.06.2026
17:39:09
GMT+01:00