

PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
CLASSE V (SALA)

MODULE 3:alimentation et santé

Unité 6:une alimentation correcte

Étape 1:Comment manger équilibré?

Comment alterner les céréales

Étape 2:Les groupes alimentaires

Les Vitamines.

La Sardine.

Les Qualités nutritionnelles.

Étape 3: La ration alimentaire et la pyramide alimentaire:la ratio alimentaire et la pyramide alimentaire. Doit-on dire kilocalorie ou kilojoule?

La Pyramide alimentaire.

Étape 4: Les cuissons diététiques:les pou et les contre des cuissons diététiques.

Étape 5: Éviter les excès au restaurant:

Dans un restaurant français faites attention aux sauces.

Un bon conseil: les restaurants de spécialités

Bien choisir dans une pizzeria.

Unité 7: À chacun son régime

Étape 1: Le régime crétois:

Les principes du régime crétois.

Unité 9:La restauration commerciale et collective

Étape 1:Les formules de la restauration commerciale

Étape 2:La gastronomie , une restauration particulière.

Étape 3:La restauration collective à caractère social.

Étape 4:La cuisine centrale et la restauration différée.

MODULE 5:hygiène et sécurité

Unité 11:Hygiène et sécurité des aliments”

Étape 1:Les aliments à risque

Étape 2:Les techniques de conservation par la chaleur

Étape 3: Les techniques de conservation par le froid

Étape 4: Autres techniques de conservation

Étape : Les différentes gammes de produits et les emballages

Unité 12 Systèmes de contrôle et de prévention

Étape 1: Le système HACCP

Étape 2 La marche en avant et la gestion des stocks

Étape 3:Le contrôle qualitatif et le contrôle quantitatif

Étape 4:L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux.