

IPSSAT “Rocco Chinnici”

ANNO SCOLASTICO 2017-2018

DIPARTIMENTO DISCIPLINARE- AREA: LINGUE

STRANIERE MATERIA:FRANCESE

CLASSE: V LSE SETTORE SALA E VENDITA

SEDE: NICOLOSI- S.M. Di LICODIA

TESTO: Mariella Olivieri, Philippe Beaupart, *Prêt à servir*, Rizzoli

MODULO 1 : LES TRAITEURS

OBIETTIVI	TITOLO
Saper definire il mestiere di <i>traiteur</i> Saper individuare le caratteristiche principali del catering Saper descrivere le tappe dell'organizzazione di un ricevimento Saper chiedere e dare informazioni sull'organizzazione di un ricevimento Saper definire le caratteristiche di un banchetto Saper distinguere i diversi tipi di buffet Saper analizzare e redigere un preventivo relativo a un banchetto Saper redigere un contratto per banchetti e ricevimenti Saper redigere una lettera di presentazione sull'attività di <i>traiteur</i>	<ul style="list-style-type: none">• Le métier de traiteur

MODULO 2 : HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

OBIETTIVI	TITOLO
Saper classificare gli alimenti a rischio Saper classificare i vari tipi di imballaggi Saper descrivere le tecniche di conservazione tramite	<ul style="list-style-type: none">• Hygiène et conservation des aliments

<p>riscaldamento, pastorizzazione e sterilizzazione</p> <p>Saper descrivere le tecniche di conservazione tramite raffreddamento: refrigerazione, congelamento, surgelamento</p> <p>Saper descrivere le tecniche di conservazione mista, come il sottovuoto</p> <p>Saper leggere le etichette dei prodotti alimentari</p> <p>Saper descrivere un prodotto tipico di una regione italiana</p> <p>Saper descrivere il sistema HACCP</p> <p>Acquisire conoscenze relative al ricevimento e al controllo delle merci</p> <p>Saper descrivere le tecniche di controllo quantitativo e qualitativo</p> <p>Saper illustrare gli OGM e l'alimentazione "bio"</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Systèmes de contrôle et de prévention • Qualité des produits et sécurité
---	---

MODULO 3 : LA GESTION DU RESTAURANT

OBIETTIVI	TITOLO
<p>Saper definire e illustrare una strategia di marketing per sviluppare un'attività nell'ambito della ristorazione</p> <p>Redigere testi finalizzati alla promozione tramite internet di un'impresa nel settore della ristorazione</p> <p>Conoscere e presentare le caratteristiche del servizio di approvvigionamento</p> <p>Conoscere e presentare le tecniche di acquisto</p> <p>Saper intrattenere la corrispondenza con i fornitori</p> <p>Saper distinguere i differenti luoghi di stoccaggio delle merci</p> <p>Saper redigere una lettera di reclamo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Devenir restaurateur • Les rapports avec les fournisseurs