I.P.S.E.O.A.
Istituto Professionale di Stato
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Virgilio Titone"

Castelvetrano (TP)

PROGRAMMI DI STUDIO

PER ESAME INTEGRATIVO / DI IDONEITÀ

TRIENNIO

DISCIPLINA	LINGUA FRANCESE					
CLASSE/I	TERZA		QUARTA		QUINTA	

ARTICOLAZIONE
ENOGASTRONOMIA

CLASSE TERZA

Nucleo tematico:	**LA GASTRONOMIA FRANCESE**
Contenuti	- I pasti in Francia- - Le diverse tipologie di ristorazione - La brigata di cucina - La divisa professionale - Il materiale, gli utensili, l'attrezzatura - Le Guide gastronomiche - Il sidro
Nucleo tematico:	**RICETTE E COTTURE**
Contenuti	- Caratteristiche della ricetta-I metodi di cottura- La cuisson à l'eau-La friture- Le pochage-Le rotissage-Les cuissons mixtes-La cuisson à la vapeur-La cuisson à la broche-Menu e Carte-Le varie tipologie di servizio- Le principali ricette francesi regionali
Nucleo tematico:	**MENU E CARTE**

Contenuti	- La composizione di un menu: Hors-d'oeuvres, entrées, plat principal avec garniture, assiette de fromage, dessert - Il menu a pezzo fisso con o senza scelta - Il menu alla carte
Nucleo tematico:	**IL VINO**
Contenuti	- Le principali regioni vinicole francesi - L'analisi organolettica : examen visuel,olfactif, gustatif - Il Beaujolais nouveau- Le Chateauneuf du Pape, le Merlot, Le Sylvaner, Saint Emilion, Médoc,Chablis
Nucleo tematico:	**I FORMAGGI**
Contenuti	- Le famiglie di formaggi francesi - Les pates molle à croute fleurie (Camembert- Brie) - Les pates molles à croute lavée (Munster) - Les pates persillées (Roquefort) - Les fromages de chèvre - Les pates pressée cuites (Emmenthal) et non cuites (Cantal)

CLASSE QUARTA

Nucleo tematico:	**LA GASTRONOMIA FRANCESE**
Contenuti	- Le tipologie ristorative- La ferme-auberge, le gite rural,la table d'hotes-La ristorazione collettiva e sociale-La ristorazione rapida- La ristorazione a tema-La pizzeria, la trattoria-La ristorazione etnica-La brasserie
Nucleo tematico:	**LE BEVANDE**
Contenuti	- Gli aperitivi- Il kir- Le Pastis-Lo champagne-Dom Pérignon- La veuve Clicquot- Il metodo champenoise-Le fasi di produzione dello Champagne-Il cidro-La route de la bière en Alsace-Le fasi di produzione della birra-Le birre trappiste-La route du vin-L'analisi organolettica-I differenti aspetti della degustazione-
Nucleo tematico:	**I LIQUORI**
Contenuti	- Le acqueviti- - Il Cognac- - L'Armagnac- - Il Calvados-
Nucleo tematico:	**IL MONDO DEL LAVORO**
Contenuti	- Il C.V. caratteristiche e regole per la sua redazione- - Il Curriculum Vitae Europass - Il colloquio di lavoro
Nucleo tematico:	**LE REGIONI**
Contenuti	- La Bretagna - La Normandia - L'Alsazia Lorena - L'Aquitania - La Provenza - L'Ile de France
Nucleo tematico:	**I PRODOTTI TIPICI**
Contenuti	- Le ostriche - I frutti di mare - Il foie gras d'oie - Il foie gras de canard

CLASSE QUINTA

Nucleo tematico:	**IL MONDO DELLA RISTORAZIONE**
Contenuti	- La ristorazione commerciale- La ristorazione sociale (settore scolastico, della salute, del mondo del lavoro)- I luoghi della ristorazione: bistrot, brasserie, Mc Donald's (restauration rapide), Hippopotamus, Courtepaille,Brasserie Flo (restauration à thème)
Nucleo tematico:	**I PRODOTTI ALIMENTARI**
Contenuti	- Le gamme : prodotti di prima, seconda, terza, quarta, quinta gamma - I prodotti a KM 0 - La tracciabilità
Nucleo tematico:	**LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**
Contenuti	-I metodi di conservazione che utilizzano il caldo- I metodi di conservazione che utilizzano il freddo-La pastorizzazione, L'appertizzazione- - I conservanti -I prodotti biologici, Gli OGM- La ristorazione differita nel tempo e nello spazio- - La cucina centrale e la cucina satellite
Nucleo tematico:	**I REGIMI DIETETICI**
Contenuti	- I regimi alimentari buoni per la salute-La piramide alimentare-La dieta mediterranea- – I regimi alternativi: vegetariano,semi -vegetariano, macrobiotico Fruitariano,vegano,vegetaliano,crudivorismo - I regimi dissociati
Nucleo tematico:	**LA SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE**
Contenuti	- HACCP- I sette principi dell'HACCP-La maitrise dei punti critici-Le infezioni trasmissibili e le intossicazioni alimentari-I rischi e le misure preventive contro la contaminazione degli alimenti-
Nucleo tematico:	**IL MONDO DEL LAVORO**
Contenuti	- Il C.V.,caratteristiche della redazione - La lettre di motivation - Il colloquio di lavoro

ARTICOLAZIONE
SERVIZI DI SALA E VENDITA

CLASSE TERZA

Nucleo tematico:	**LE RESTAURANT: LE PERSONNEL**
Contenuti	- La brigade de restaurant - La tenue vestimentaire et les qualités du personnel ; - Le matériel de table - L'équipement du restaurant
Nucleo tematico:	**LE MENU ET LES SERVICES**
Contenuti	- Le menu : les différentes types de menus - La carte et sa composition ; La composition du menu : le petit déjeuner , le déjeuner et le dîner ; - La mise en place; - Les différentes formes de services ; Le flambage ; les crêpe à flambé ; - Les services du dessert les fromages ;
Nucleo tematico:	**LA VENTE**
Contenuti	- Vendre, c'est communiquer ; - La prise de contact : l'accueil au restaurant et téléphonique; - La présentation des produits et l'argumentation ; - La conclusion de la vente et la prise de congé ; - La gestion des plaintes
Nucleo tematico:	**LES VINS**
Contenuti	- Les vins de la Campanie; - L'histoire de la vigne et du vin ; - Le processus viticole et les phases de la vinification ; - Comment lire l'étiquette ; - Les caractéristique du vin et leur appellation ; - L'INAO ; La classification des vins Français : IGP, AOP ou AOC ; - Le Sommelier et les étapes de la dégustation; - Le service des vins : carte des vins rouges et blancs ; - Le choix des vins : accords vins/mets ; - Le champagne : la région Champagne et la méthode Champenoise
Nucleo tematico:	**LES BOISSONS**
Contenuti	- Le barman et le matériel du bar: le métier de barman ; - Les boissons chaudes ; thé, tisane, infusion : les différences ; le chocolat ; le lexique sur le café. - Les boissons fermentées : les différents types de bières ; - La composition de la bière : l'eau, le malt, le houblon, la levure et sa fabrication - Comment lire et décrypter l'étiquette - Les smoothies et les cocktails sans alcool ; Les cocktails et le apéritifs à base d'alcool - Les liqueurs ; les crèmes ; Les eaux-de-vie.
Nucleo tematico:	**LES FORMULES DE LA RESTAURATION COMMERCIALE**
Contenuti	- Le fast-food ; - La restauration à thème ; - La brasserie ; La pizzeria ; - La crêperie ;Le bistrot à vin ; - Street-food; Banqueting et catering

CLASSE QUARTA

Nucleo tematico:	**LA RESTAURATION COMMERCIALE**
Contenuti	- Les formules de la restauration commerciale: Le fast-food; La restauration à thème ; La brasserie ; La pizzeria ; Le bistrot à vin ; Street-food . - La gastronomie dans l'histoire; - Le traiteur: un restaurateur multitâche; les banquets, les buffets.
Nucleo tematico:	**LES VINS ET LES METS**
Contenuti	- Les caractéristique du vin et leur appellation ; Comment lire l'étiquette ; - La vinification: les étapes; Le service des vins : carte des vins rouges et blancs ; - Le choix des vins : accords vins/mets : - Le champagne : la méthode champenoise ; le dosage; Le service pour le champagne; La température ; - Le Sommelier ; Quelques conseils pour bien déguster un vin: l'analyse organoleptique. Les différents aspects de la dégustation
Nucleo tematico:	**LES FROMAGES EN ITALIE ET EN FRANCE**
Contenuti	- Les différentes étapes de l'élaboration du fromage - Les pâtes molle à croûte fleurie (Camembert- Brie) - Les pâtes molles à croûte lavée - Les pâtes persillées (Roquefort, le Gorgonzola) - Les fromages de chèvre - Les pâtes pressée cuites (Emmental) et non cuites - Les fromages fondus; - Un fromage italien: la mozzarelle - Le découpe du fromage et le service des fromages - Accords vins/fromages
Nucleo tematico:	**Les premiers pas dans le monde du travail**
Contenuti	- La recherche d'un emploi ; comment rédiger un curriculum vitae ; - La lettre de motivation - Les contrats de travail, quelques contrats CDD particuliers. - Le CV: le modèle Européen. - Le Curriculum vitae: lettre ou e-mail de motivation. Que choisir? - Lentretien d'embauche; le bon conseil : avant et pendant l'entretien.
Nucleo tematico:	**LES RÉGIONS**
Contenuti	- Aquitaine - Bourgogne - Alsace - Champagne

CLASSE QUINTA

Nucleo tematico:	**LA RESTAURATION COMMERCIALE**
Contenuti	- Les formules de la restauration commerciale : le fast-food, la restauration à thème, la brasserie, la pizzeria, la crêperie et le bistrot à vin ; - Street-food : "la cuisine de rue " la nouvelle tendance de la restauration en France". - La gastronomie, une restauration commerciale particulière : qu'est-ce que la gastronomie - L'histoire de la gastronomie Français : A table chez les gaulois: les aliments; Des Romains aux Barbares. Le Moyen-âge: l'influence de l'Eglise; La Renaissance et l'art culinaire; La gastronomie entre 1600 et 1800 ; le XIX siècle Marie-Antoine Carême ; De 1900 à 1950 : Auguste Escoffier ; La nouvelle cuisine; Paul Bocuse
Nucleo tematico:	**UNE ALIMENTATION CORRECTE**
Contenuti	- Comment manger équilibré ? Les groupes alimentaires ; la ration alimentaire et la pyramide alimentaire ; - Le régime Méditerranéen : qu'est-ce que c'est. Les bienfaits. - Les régime alternatifs : macrobiotique, végétarien et végétalien ; le crudivorisme, le régime fruitarien et les principes de la philosophie ayurvédique; . Les régimes religieux
Nucleo tematico:	**SYSTÈMES DE CONTRÔLE ET DE PRÉVENTION**
Contenuti	- Le système HACCP ; Les sept principes de l'HACCP; La règle des 5 M. La marche en avant et la gestion des stocks, la réception et le contrôle des marchandises; la gestion des stocks; - L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipement et des locaux.
Nucleo tematico:	**Qualité des produits et sécurité**
Contenuti	- Les labels de qualité et d'origine ; - La contamination des aliments et les intoxications alimentaires ; - L'agriculture biologique ; comment reconnaître un produit bio. - Les OGM ; L'agriculture durable ; la biodiversité ; - Les allergies et les intolérances alimentaires: La maladie cœliaque: les symptômes, traitement et prévention. - La réglementation alimentaire dans l'Union Européenne; - La traçabilité.
Nucleo tematico:	**LES MALADIES LIÉES À UNE MAUVAISE ALIMENTATION**
Contenuti	- L'obésité ; Les causes: facteurs sociaux et individuels ; L'anorexie: les conséquences physiques, psychologiques ; La boulimie nerveuse. - La malbouffe ; Le paradoxe Français sur l'alimentation en particulier sur le vin rouge.
Nucleo tematico:	**LA GESTION DU RESTAURANT: DEVENIR RESTAURATEUR**
Contenuti	- Les stratégies pour se placer sur le marché : la méthodologie ; - Promouvoir son restaurant; les différents moyens de promotion: le prospectus, le dépliant, le site Internet; les réseaux sociaux.
Nucleo tematico:	**LES PREMIERS PAS DANS LE MONDE DU TRAVAIL**
Contenuti	- La recherche d'un emploi ; comment rédiger un curriculum vitae et la lettre de motivation - Les contrats de travail, quelques contrats CDD particuliers. - Le CV: le modèle Européen. - Le Curriculum vitae: lettre ou e-mail de motivation. Que choisir? - L'Entretien d'embauche: le bon conseil : avant et pendant l'entretien

Nucleo tematico:	**LES RÉGIONS: ACCORDS METS/ VINS**
Contenuti	- Aquitaine - Bourgogne (le bœuf bourguignon). - Alsace (la choucroute) - Champagne

ARTICOLAZIONE
ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE TERZA

Nucleo tematico:	**"LA COMMUNICATION TOURISTIQUE"**
Contenuti	-La communication orale: communiquer face à face, par téléphone. -La communication écrite:la lettre formelle,le fax,le courrier électronique
Nucleo tematico:	**"DEMANDER ET DONNER DES RENSEIGNEMENTS"**
Contenuti	- Les types de chambre - Les équipements d'une chambre - Les types d'arrangements
Nucleo tematico:	**RÉSERVER ET CONFIRMER**
Contenuti	- Réserver à l'oral et à l'écrit - Confirmer une réservation
Nucleo tematico:	**MODIFIER UNE RÉSERVATION**
Contenuti	-La communication écrite -La communication orale
Nucleo tematico:	**RÉCLAMER ET RÉPONDRE**
Contenuti	- La communication écrite - La communication orale - Faire face à une réclamation.
Nucleo tematico:	**FACTURER**
Contenuti	- Les modes de paiements - Le chèque - La comptabilité de l'hôtel - La facture
Nucleo tematico:	**PRÉSENTER UN HÔTEL**
Contenuti	- Les équipements - Brochures,dépliants,catalogues,site Internet - La lettre circulaire

CLASSE QUARTA

Nucleo tematico:	**LES HÉBERGEMENT TOURISTIQUES**
Contenuti	- Les types **d'hébergements-L'hôtellerie** - le classement des hôtels; - Les chaînes hôtelières; - Les services et les équipements hôteliers; - **Les formes d'hébergement : villages touristiques, campings, auberges de jeunesse, gîtes** ruraux, chambres d'hôtes, résidences et locations, hébergements alternatifs. -
Nucleo tematico:	LES TRANSPORTS
Contenuti	- Les transports aériens:réserver un vol; - Les transports ferroviaires:à la gare ; - (les chemins de fer en France, les gares de Paris, services SNCF, les tarifs) - Réserver un ferry,une croisière,un transport routier (voiture, autobus)
Nucleo tematico:	**LES VOYAGISTES**
Contenuti	– Le travail en agence; – Vendre un voyage sur catalogue; – Préparer un voyage sur mesure à la demande du client. – Établir un devis.
Nucleo tematico:	**VILLES ET ITINÉRAIRES**
Contenuti	- Présenter une ville et ses attraits culturels et naturels - Visite guidée d'une ville - La France touristique:Paris, île de la cité, rive gauche, rive droite.
Nucleo tematico:	LA DEMANDE D'EMPLOI
Contenuti	- La lettre de motivation(LM) - Le CV - **L'entretien**

CLASSE QUINTA

Nucleo tematico:	**LES VOYAGISTES**
Contenuti	- Le travail en agence - Les prestations d'une agence: - à l'oral (vendre des titres de voyage et des billet) - à l'écrit:présenter une agence (catalogue,lettre circulaire,Internet)
Nucleo tematico:	**ITINÉRAIRE TOURISTIQUES**
Contenuti	- La rédaction d'un itinéraire - La nominalisation - Les intermédiaires de voyages:les voyagistes - Les agences de voyages - Le devis - Top 10 des agences de voyages françaises en ligne - Le marketing touristique
Nucleo tematico:	**LA DEMANDE D'EMPLOI**
Contenuti	- La lettre de motivation(LM) - Le CV - L'entretien
Nucleo tematico:	**LES PRODUITS TOURISTIQUES**
Contenuti	- Les principaux types de produits touristiques: - tourismeœnogastronomique,d'affaires,vert,ludique,seniors,linguistiques,accessible,sant
Nucleo tematico:	**GÉOGRAPHIE TOURISTIQUE:LA FRANCE**
Contenuti	- Relief, fleuves et climat - Paris - Les environs de Paris - Provence-Alpes-Côte D'Azur - l'Alsace - La Bretagne
Nucleo tematico:	**L'ITALIE**
Contenuti	- Rome - Milan - Florence - Naples
Nucleo tematico:	**À PROPOS DU TOURISME**
Contenuti	- L'évolution du tourisme en France et dans le monde.