



**E. FERRARI**  
Battipaglia (Sa)

**Programma**  
**Anno Scolastico 2022/2023**  
Prof.ssa ROSARIA ZIZZO  
Materia d'insegnamento INGLESE  
**Classe IV A FPP**

**Libro di testo: "Light the fire" , ed. Rizzoli**  
**Autori: Assirelli E./Vetri A./Cappellini B.**

### **MODULE 1: THE GOOD COOK**

- What makes a good cook?
- The cook's uniform
- Personal hygiene
- The kitchen brigade
- Recipe and languages
- Cooking processes

### **MENUS AND MEALS**

UDA di riferimento: "Bakery chef: il profumo del pane"

### **MODULE 2: ANIMAL – ORIGIN INGREDIENTS**

- Kinds of Meat: red and white
- Fish
- Eggs, milk and dairy products

### **FOOD & HEALTH FOOD SAFETY & HYGIENE**

UDA di riferimento: Pane e farine nella tradizione del Cilento

### **MODULE 3: VEGETABLE – ORIGIN INGREDIENTS**

- Fruit and Vegetables
- Pulses and cereals
- Herbes and spices

### **THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY WORKING IN CATERING**

UDA di riferimento: Il pane e il vino nella storia, nell'alimentazione e nella religione

### **MODULE 4: HEALTHY EATING**

- A healthy lifestyle
- The food pyramid and food groups
- Food safety measures
- Hunger and malnutrition
- Promoting a sustainable diet
- Slow food and km 0 food
- Food waste reduction
- Food contamination
- HACCP

Battipaglia, lì 07/06/2023

Prof.ssa Rosaria Zizzo