

I.I.S. “FERRARI” BATTIPAGLIA

Classe III sez. B

ENOGASTRONOMIA

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

Anno Scolastico 2021/2022

Dal testo “Light the Fire” di Assirelli –Vetri – Cappellini Rizzoli Languages

The hospitality industry: Working in hospitality
Types of accomodation
The Catering industry

The Good Cook: The qualities of a good cook
The cook’s uniform
Personal hygiene

Teamwork: The kitchen Brigade
Who does what?
The Pastry Chef

The Kitchen: The kitchen areas
Heavy equipment

Kitchen tools: Pots and pans
Kitchen utensils

Recipe language: Weight and Measures
Food preparation techniques
Recipes

Ingredients: Meat

Fish

Eggs

UDA interdisciplinare: - 1 - La cottura a bassa temperatura” il sottovuoto”
2 - Autocontrollo, Autoanalisi...il sistema HACCP
3 - Bakery chef: il profumo del pane, le farine e i grani del Cilento

Ed. Civica: - la Protezione Civile; sviluppo sostenibile e Agenda 2030.

BATTIPAGLIA 06.06.2022

LA DOCENTE

Maddalena Guariniello