

Classe 3C - Enogastronomia

Testo in uso: P.A.Caruso A.Piccigallo, *DAILY SPECIALS*, - Le Monnier SCUOLA

docente: Fabiola Pierantoni

1. *The Kitchen Brigade* (unit 1)

Competenze: saper fare una presentazione orale, comprendere semplici testi e saper riferire su aspetti fondamentali del proprio settore professionale, quali la brigata di cucina, l'uniforme del cuoco, compiti e responsabilità dello staff di cucina, tipologie di ristoranti e loro caratteristiche. Saper riconoscere e descrivere ingredienti e cibi che riflettono la diversità culturale di alcune regioni italiane settentrionali.

Conoscenze e abilità

- **Step 1** Uniforms And Kitchen Staff
The Staff - Members of the Brigade
The Chef's Uniform
- **Step 2** Work Experience
Talking about your Work Experience
- **Step 3** Types Of Restaurants
Serving Styles

Compito di realtà in compresenza con il docente di enogastronomia: creating a menu

Grammar Focus: Present Simple (se necessario), Past Simple of regular/irregular verbs, Be going to, Future tenses (Present Continuous-Be Going to-Will)

Culinary Atlas: Italy, central regions: Lazio - di cui 2 ore come contributo all'insegnamento dell'**educazione civica** - Menu of the territory

2. *Kitchen Equipment and Cooking methods* (unit 2)

Competenze: comprendere e saper produrre semplici testi scritti e orali su ambienti, ruoli e mansioni di lavoro; conoscere e utilizzare la terminologia riguardante le principali attrezzature di laboratorio. Saper riconoscere e descrivere ingredienti e cibi che riflettono la diversità culturale di alcune regioni italiane centrali.

Conoscenze e abilità

- **Step 1** Utensils and Devices in the Kitchen
Cookware
Knives
Electrical and large Equipment

- **Step 2** Choosing the right Tools
Talking about Tools and their Use

Compito di realtà in presenza con il docente di enogastronomia: creating a data sheet to present a dish

Grammar Focus: Past Simple vs Past continuous; Comparative and Superlative adjectives

Culinary Atlas: Northern Italy

3. *Recipes and menus* (unit 3)

Competenze: comprendere e saper produrre semplici testi scritti e orali su alcune preparazioni e ingredienti di base; lessico e terminologia che si riferiscono agli alimenti, le misure e le quantità, le attività per realizzare le ricette. Saper riconoscere e descrivere ingredienti e cibi che riflettono la diversità culturale di alcune regioni italiane meridionali.

- **Step 1** Recipes and measures
Food Packaging and quantifiers
Cooking instructions
- **Step 2** Menus
Deciding on Menus
- **Step 3** Creating Restaurant Menus
Choosing Dishes

Educazione Civica: 2 ore - 2030 Agenda, goal #3

Grammar Focus: Present perfect; Passive form

Compresenza: Speaking practice on the recipes made in the lab.

4. *Bakers* (unit 4)

Competenze: comprendere e saper descrivere compiti e mansioni di un pastry chef; conoscere e utilizzare la terminologia riguardante le principali attrezzature di pasticceria.

- **Step 1** The Pastry Chef
Duties and Tasks
Equipment

Rieti, 30 maggio 2022

La docente
Fabiola Pierantoni
Gli/Le alunni/e

Fabiola Pierantoni
Valentino Fubini