

*Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Ranieri
Antonelli Costaggini" -Rieti*

Programma svolto - anno scolastico 2021/2022

Lingua e Civiltà Straniera Inglese

Classe IV° sez.C enogastronomia

Prof.ssa Laura Grillotti

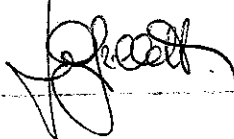
Libro di testo: *Daily Specials* (P.A.Caruso — A. Piccigallo) Mondadori Education - Le Monnier Scuola

Titolo del modulo	Conoscenze	Competenze
UNIT 4 Bakers sett-ott	<ul style="list-style-type: none"> • Step 2 A Baking Competition • Step 3 Bread ('Yeast and flours'; 'Flours') • Grammar Focus: The Past Simple; The Passive form (pages 366;370) 	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicazione per individuare e correggere procedure sbagliate nell'ambito del lavoro di pasticceria • Costruzione di un dialogo tra pasticcere esperto e studente che commette degli errori durante una preparazione • Lettura/ascolto di un testo sui vari tipi di lievito • Lettura/ascolto di un testo sui vantaggi e gli svantaggi dei vari tipi di farina
UNIT 13 <i>Your Future Career</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Step 2 Looking for a job • Step 3 Getting ready for the job interview • Grammar Focus: present perfect simple and continuous; for and since (pages 367,368) 	<ul style="list-style-type: none"> • Capire un annuncio di lavoro • Saper redigere una richiesta di lavoro e compilare un C.V. • Esprimere le proprie aspirazioni • Interagire in un colloquio di lavoro
UNIT 14 <i>Safety in the catering Industry</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Step 1 Safety at work • Step 2 Food safety 	<ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere le norme di sicurezza nella ristorazione • Leggere, comprendere e descrivere i rischi principali e la loro prevenzione • Individuare i rischi dello stress da calore, da contaminazione • Leggere, comprendere e descrivere i principi dell'HACCP e la loro applicazione

		<ul style="list-style-type: none"> The five keys to safer food.
UNIT 10 <i>Healthy Eating</i>	<ul style="list-style-type: none"> Step 1 Diets and Nutrients 	<ul style="list-style-type: none"> Fare scelte alimentari consapevoli in modo da tutelare la propria salute e che si riflettano anche nella stesura di menù salutari e sostenibili.
UDA Ed.Civica	<ul style="list-style-type: none"> Europass - writing a C.V. – A job interview- The new professions in the catering industry: the sushi chef 	
Culinary Atlas: Le regioni italiane e la loro cucina tipica:	<ul style="list-style-type: none"> Aosta Valley – Polenta concia Piedmont – Hazelnut cake Tuscany – Tagliata The Marches – Stewed lentils with sausages 	
VISUAL DICTIONARY	<ul style="list-style-type: none"> Fruits and nuts Vegetables and pulses Herbs Spices Cooking verbs 	
UDA: qualità, tipicità, Km0	<p>English translation of the following recipes:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gnocchi alla romana Spaghetti Amatriciana style with pork cheek and tomato Pork sausage in a bread crust Tiramisù – homemade ladyfingers Vegetable tempura – crispy fried vegetables 	
COMPRESENZA CON ENOGASTRONOMIA	<p>Durante la lezione in compresenza gli studenti sono stati guidati alla descrizione in inglese dei piatti preparati in laboratorio (ingredienti, quantità, procedure, strumenti).</p>	

Rieti, lì 08-06-2022

Prof.ssa Laura Grillotti



Moroleoni Nicolò
Moroleoni