

Libri di testo: "Daily Specials – English for Chefs, Waiters and Bartenders

Autori: P. A. Caruso e A. Piccigallo – Ed. Le Monnier Scuola - Mondadori Education

Docente: Inches Rossella

CLASSE 4 E – PRODOTTI DOLCIARI Libro di Testo "DAILY SPECIALS" P.A. Caruso A. Piccigallo Le Monnier SCUOLA

Titolo del modulo	Conoscenze	Competenze
UNIT 13 Your Future Career Educazione civica	<ul style="list-style-type: none"> • Step 2 Looking for a job • Step 3 Getting ready for the job interview • Visual dictionary • The Curriculum Vitae/The job interview • Grammar Focus: past simple/past continuous 	<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 Safety in the catering Industry	<ul style="list-style-type: none"> • Step 1 Safety at work • Step 2 Food safety and Hygiene • Food Contamination • A closer look at microbes • The H.A.C.C.P. • Grammar Focus: present perfect simple and continuous; already, just, yet, for and since • Culinary Atlas: A culinary guide to the Anglosphere The United Kingdom: England 	<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

UNIT 10 Healthy Eating UNIT 11 Sommeliers and Bartenders Educazione civica	<ul style="list-style-type: none"> • Step 1 Diets and Nutrients • Nutrition and health • Macro and micronutrients • The Mediterranean Diet • Culinary Atlas: A culinary guide to the Anglosphere The United Kingdom: Scotland • Culinary Atlas: A culinary guide to the Anglosphere The United Kingdom: Wales • The new career paths 	<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. • Identificare i piatti tipici del mondo anglofono • Conoscere le nuove professionalità del settore enogastronomico
--	---	--

Rieti, 08/06/2022

gli alunni

Sara Ighochi
 Riccardo

L'insegnante

Rossella Inches

Rossella