**PROGRAMMA INGLESE classe 3 Produzione Dolciaria 2021/2022**

Dal libro di testo del biennio “On my way” edito dalla Zanichelli si lavorerà su eventuali argomenti grammaticali a discrezione dell’insegnante ma, data la diminuzione del quadro orario, e la presenza di esercitazioni grammaticali sul libro di testo ” Light the fire”, si è scelto di far prevalere gli argomenti di microlingua nella programmazione del triennio.

Microlingua

Dal libro di testo "Light The Fire" E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini, Rizzoli Languages

**Modulo 1: Hospitality**

- The hospitality industry: Working in hospitality

- Types of accommodation

- The Catering Industry: bars and restaurants

**Modulo 2: The Catering staff**

- The Good Pastry Chef: the qualities

- The uniform

- Personal hygiene and safety rules

- Teamwork: the kitchen brigade

**Modulo 3: The Workplace**

- The kitchen: areas

- Heavy equipment

- Tools and equipment for pastry making: appliances and devices, utensils, small tools

**MODULE 6: Cooking processes** (introduction to)

Unit 1

- Weights and measures

- Food preparation techniques

- Recipes