

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