



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"



Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane



"Ciascuno cresce solo se sognato"

Anno Scolastico 2020/2021

Programma di lingua inglese classe 3A Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

Docente: D'Anna Stefana

Libro di testo "Mastering cooking & service Ed. Eli

UDA n. 1

N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Working in a kitchen	<ol style="list-style-type: none"> The kitchen brigade Kitchen stations A chef's uniform and hygiene rules 	<ol style="list-style-type: none"> Identifying the qualities of a good chef Describing the chef's uniform Discussing good personal hygiene practices in the kitchen Describing the different roles of the kitchen brigade.

UDA n. 2

N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Kitchen and equipment	<ol style="list-style-type: none"> Kitchen configurations Kitchen design and areas Equipment Food preparation appliances 	<ol style="list-style-type: none"> Identifying kitchen areas and equipment Naming and describing Kitchen utensils, cookware and knives

		<ul style="list-style-type: none"> 5. Cookware 6. Kitchen utensils 	
--	--	--	--

UDA n. 3			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Food ingredients	<ul style="list-style-type: none"> 1. Cereals 2. Fruit and vegetables 3. Dairy products 4. Meat and poultry 5. Fats 6. Herbs spices and condiments 7. Discover Sicilian cuisine through some typical dishes. Panelle recipe 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Categorizing food 2. Naming and describing kitchen ingredients 3. Comparing and contrasting ingredients.

Il Docente
Stefana D'Anna