

I.P.S.S.E.O.A. DI POLIGNANO A MARE
PROGRAMMA DI TERZA CLASSE SEZ. AE

a.s. 2019-2020

INGLESE

PROF.SSA MARASCIULO FLORA GESUMINA

UDA 0: Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.

-present simple, -present continuous, -past simple, -present perfect, -future tenses,-periodo ipotetico, -modal verbs.

UDA 1: The Catering Industry -Saper riconoscere ed elencare i vari tipi di bar e ristoranti, i loro servizi e le loro caratteristiche. -Saper riconoscere ed utilizzare la microlingua.-Descrivere i servizi offerti dai diversi tipi di bar e ristoranti tramite il loro staff.

-I vari tipi di bar e ristoranti

e i servizi offerti. -Bar e ristoranti tipici di UK e USA

-Il personale dei bar e dei ristoranti.- Il lessico e le espressioni correnti del mondo del catering.

UDA 2 :In the Kitchen-Il personale della cucina. -L'uniforme dello chef.- Le norme igieniche. -Lessico relativo alle parti della cucina e agli utensili.

UDA 3: Food storage and Preparation -I diversi fornitori -Come ordinare e conservare il cibo-Gli ingredienti (legumi cereali, grassi, frutta e verdura, carne, pollame, uova, pesce spezie e condimenti)

UDA 4 : Culinary Culture -Le tradizioni culinarie nel Regno Unito -Il cibo e il vino nelle diverse regioni italiane