



Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

Istituto Alberghiero Molfetta

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

PROGRAMMA LINGUA E CULTURA INGLESE

ANNO SCOLASTICO 2024 - 2025

Corso di RECUPERO

CLASSE 3^A

DISCIPLINA: Lingua Inglese SERVIZI ENO - PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

DOCENTE:

QUADRO ORARIO: 30 ORE

Testi di riferimento:

Catrin E. Morris, Alison Smith

MASTERING COOKING & SERVICE PREMIUM + MASTERING PREMIUM DOSSIERS + MASTERING COOKING & SERVICE PREMIUM Revision for Everyone

M. Bonomi - V. Kaye - L. Liverani "OPEN SPACE UPDATED" – DIGITAL BOOSTER EUROPASS - ed. ELI

Modulo 1: GRAMMAR FOCUS <ul style="list-style-type: none">• RIPASSO VERBI, FUNZIONI E STRUTTURE LINGUISTICHE STUDIATE NEL BIENNIO.• PRESENT SIMPLE;• PRESENTCONTINUOUS;• FUTURE TENSES;• DETERMINERS;• PREPOSITIONS;• COMPARATIVES AND SUPERLATIVES	Conoscere e saper utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali
Modulo 2: COOKING STAFF AND WORK ISSUES <p>The pastry brigade</p> <ul style="list-style-type: none">• A cook's uniform• Personal safety and hygiene	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere la funzione e le parti da cui è composta l'uniforme dello staff di cucina e pasticceria• Conoscere le norme igieniche e personali da applicare nel lavoro in pasticceria
Modulo 3: BASIC INGREDIENTS <ul style="list-style-type: none">• Basic ingredients: flour, eggs, milk• Preparation techniques	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere gli ingredienti di base• Riconoscere le principali tecniche in pasticceria
Modulo 4: SOME BREAD OR CAKE? <ul style="list-style-type: none">• Basic dough, pastries and creams	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere gli impasti di base per dolci, pane e creme