



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

ANNO SCOLASTICO 2020 - 2021

PROGRAMMA per CORSO RECUPERO CLASSE 3<sup>A</sup> LINGUA INGLESE - *SERVIZI ENOGASTRONOMIA*

## CONTENUTI

CONOSCERE E SAPER UTILIZZARE IN MODO ADEGUATO LE STRUTTURE GRAMMATICALI	<b>MODULO 1: GRAMMAR FOCUS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• RIPASSO VERBI, FUNZIONI E STRUTTURE LINGUISTICHE STUDIATE NEL BIENNIO.</li><li>• PRESENT SIMPLE;</li><li>• PRESENTCONTINUOUS;</li><li>• FUTURE TENSES;</li><li>• DETERMINERS;</li><li>PREPOSITIONS;</li></ul>
CONOSCERE RUOLI E RESPONSABILITÀ DELLE FIGURE PROFESSIONALI DELLA BRIGATA DI CUCINA; CONOSCERE LA FUNZIONE E LE PARTI DA CUI È COMPOSTA L'UNIFORME DELLO STAFF DI CUCINA; CONOSCERE LE NORME IGIENICHE E PERSONALI DA APPLICARE NEL LAVORO IN CUCINA	<b>MODULO 2: BEING A COOK</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ THE COOK'S UNIFORM</li><li>✓ PERSONAL HYGIENE</li><li>✓ THE KITCHEN BRIGADE</li></ul>
SAPER RICONOSCERE LE VARIE AREE DELLA CUCINA; CONOSCERE LE REGOLE DI SICUREZZA IN CUCINA; CONOSCERE I FONDAMENTI DEL SISTEMA H.A.C.C.P.	<b>MODULO 3: THE WORKPLACE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ KITCHEN AREAS</li><li>✓ KITCHEN SAFETY</li><li>✓ AN INTRODUCTION TO THE HACCP SYSTEM</li></ul>
CONOSCERE IL GLOSSARIO DEI TERMINI DI CUCINA, PESI E MISURE; RICONOSCERE LE PRINCIPALI TECNICHE DI PREPARAZIONE IN CUCINA	<b>MODULO 4: COOKING PROCESSES</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ RECIPE LANGUAGE</li><li>✓ WEIGHTS AND MEASURES</li><li>✓ FOOD PREPARATION TECHNIQUES</li></ul>