



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**

I.P.S.S.A.R. "Ugo Tognazzi"

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione

Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 **VELLETRI** (Roma) - C.F. 95032470585 - Cod. Min. RMRH06000V tel. 0696195083 - fax 0696100068 ♦ e-mail : RMRH06000V@istruzione.it

PROGRAMMA ANNO SCOLASTICO 2020-2021

DOCENTE: Raffaella dell'Anno

MATERIA: Inglese

INDIRIZZO: Cucina

CLASSE: 3C

PROGRAMMA SVOLTO

TEMPI: I QUADRIMESTRE

Contenuti
The Kitchen Brigade
Uniform and kitchen staff
Tasks and Duties
Work Experience
Types of Restaurants and Bars
Kitchen Equipment and cooking methods
The Kitchen Brigade
Uniform and kitchen staff
Tasks and Duties
Work Experience
Types of Restaurants and Bars
Kitchen Equipment and cooking methods

TEMPI: II QUADRIMESTRE

Contenuti
Recipes and Menus

Food packaging and quantifiers
Frequently used cooking instructions
The structure of the menu
Creating Restaurant Menus
The pastry Chef
Equipment and Actions in the Pastry Section
Bread and Flours
Grammar: Review of most present and perfect tenses, how to express future and use of modals

Velletri, 09/06/2021

La Docente,
Raffaella dell'Anno