

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

ANNO SCOLASTICO	2024-2025
CLASSE	4A
MATERIA	INGLESE
DOCENTE	ALESSIA PISANO

LIBRI DI TESTO: Cookbook Club in di Olga Cibelli, Daniela D'Avino, Clitt terza edizione.
Materiale fornito dalla docente.

ARGOMENTI SVOLTI (PARTE MICROLINGUA)

MODULE 1: THE FOOD PEOPLE

Unit 1: The service industries

- The hospitality umbrella

MODULE 2: MY DREAM JOB

Unit 1: My workplace

- My uniform, my safety, my grooming

Unit 2: Staff and duties

- The brigade system
- Kitchen utensils

Unit 3: Heavy kitchen equipment

- Modular cooking range
- Cooking appliances

MODULE 3: ON THE PLATE

Unit 1: Cooking methods

- Food can be cooked by:
- Hot liquid methods
- Hot air methods
- Hot fat methods
- Combination methods

Unit 2: Food preparation techniques

- Cutting
- Mixing
- Adding
- Moving
- Separating
- Carving techniques

Unit 3: Meals & menus

- British meals
- Afternoon tea & main courses menus
- The restaurant menu

MODULE 4: ON THE TABLE

Unit 1: Recipes, "First things first"

- Sauces
- Starters
- Soups
- First courses

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I.I.S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

Unit 2: Recipes, "Centre stage"

- Main courses
- Meat dishes: the meat loaf, the Sunday roast
- Fish dishes
- Side dishes

Unit 3: Recipes, "Finishing touch"

- Desserts
- Custard
- Custard varieties
- Pastry utensils

MODULE 5: ON THE TOUR

Unit 1: Italian style & cross cultural food

- Enogastronomy
- Italian food heritage & quality certification
- Food cultural diversity

Unit 2: Italian gastronomy tour, North-centre

- Lombardy
- Toscana

Unit 3: Italian gastronomy tour, the South, Islands

- Sardinia

MODULE 6: ON THE WATCH

Unit 1: Sustainability

- Food sustainability

Unit 2: Sustainability in the kitchen

- Chefs "go green"
- Lyfe kitchen

Unit 3: Traceability & certification

- The food supply chain
- The organic choice
- Main benefits & controversies about GM products

GRAMMAR:

- Present perfect
- Past participle, present participle
- Prepositions
- Comparative and superlatives
- Past continuous
- Modal verbs

READINGS and TRANSLATIONS:

- Welcome to my Kitchen Brigade!
- A pinch of... The Birth of Restaurants
- Eat a rainbow
- Steam cookers
- Graham cracker
- Chocolate
- Italian PDO, PGI, TSG agri-food products
- Franciacorta
- Chianti classico DOCG
- A pinch of... Bottarga
- Beware of greenwash
- Terra madre
- Go green
- Stevia: a healthy organic sweetener

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 3 di 3	I.I.S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

UDA INTERDISCIPLINARI:

I quadrimestre: Il nostro territorio seguendo il percorso Manzoniano

II quadrimestre: in Vino Veritas

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

"Universal Declaration of Human Rights" analysis of the Articles involved in the hospitality industry

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

NOTA: la docente ha preso servizio a inizio novembre e, oltre gli argomenti del quarto anno, ha svolto gli argomenti del terzo.

Menaggio, 03/06/2025

FIRMA DEGLI ALUNNI

Em. Berrilli
furio Perone

FIRMA DOCENTE

Aliza Pina