



Programma svolto a. s. 2023/24

Classe: **5AE** Indirizzo: **Servizi Enogastronomici - Cucina**

Materia: **INGLESE**

Docente: **JESSICA COZZI**

LIBRO DI TESTO: *Light the Fire* ed. Rizzoli Language

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

Elenco dei contenuti

1° Quadrimestre

Unità di apprendimento S "REVISION"

Last year's language revision: grammar, lexical and communicative items

Unità di apprendimento T "MENUS AND MEALS"

- UNIT 1: MENUS – Menu basics. Breakfast, lunch and dinner menus. Designing menu

- UNIT 2: CATERING FOR SPECIAL OCCASIONS – Banquets and buffets. Special menus. Wine list.

Unità di apprendimento U "FOOD AND HEALTH"

- UNIT 1: HEALTHY EATING – A healthy life style. The food pyramid and food groups. Healthy plates.

- UNIT 2: DIETS – The Mediterranean diet. Special diets for food allergies and intolerances. Alternative diets.

2° Quadrimestre

Unità di apprendimento V "FOOD SAFETY AND HYGIENE"

- UNIT 1: FOOD HYGIENE – Food contamination. Food poisoning. Safe food storage and handling.

- UNIT 2: FOOD-SAFETY MEASURES – Food preservation and packaging. Food safety legislation. The HACCP system.

Unità di apprendimento W "THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY"

- UNIT 1: FOOD, A RIGHT FOR EVERYONE – Hunger and malnutrition. Taking action against hunger. The Zero Hunger Challenge.

- UNIT 2: RESPONSIBLE FOOD CONSUMPTION – Promoting a sustainable diet. Slow Food and 0 Km food. Food waste reduction.

- **Conversazione con docente madrelingua in presenza con l'insegnante**
- **UdA Educazione civica: "Le istituzioni Nazionali, Sovranazionali e Internazionali"**
- **UdA Multidisciplinare: "Delivery"**

Cremona, 03/06/2024

La docente, *Jessica Cozzi*