**I.I.S.”P.Artusi” - Chianciano Terme**

**Anno Scolastico 2016/17**

**Classe 3° Sez. A Ind. Enogastronomia – Docente: Prof.ssa Manieri**

**Programma di Lingua e Civiltà Inglese**

Sono stati trattati i seguenti argomenti, estrapolati dal libro di testo in adozione *“Let’s Cook”! –Hoepli* o da altre fonti selezionate dalla sottoscritta:

* Summer holidays" - Holiday activities
* Il *past simple* dei verbi regolari (con variazioni ortografiche e pronuncia /d/, /t/, /id/) ed irregolari; forma affermativa, interrogativa, negativa, interrogativo-negativa; short answers e parole interrogative
* Comparativo di maggioranza, minoranza, uguaglianza
* Famous chefs : Marchesi, Bastianich, Gordon Ramsay, Jamie Oliver, Cracco, Cannavacciuolo, Valastro, Massari
* The chef's uniform; the Kitchen brigade
* Video: Mario Batali for final Obama’s State Dinner. Layout of the menu and dishes
* Kitchen layout. Prepositions of place.
* The menu: different types and menu planning
* Taking drink orders
* Vocabulary: vegetables, dried pulses, herbs and spices, mushrooms, cereals, fruits, nuts, berries, cooking methods, kitchen utensils
* Italian recipes: Tomato Sauce - Courgette and Bacon Sauce - Risotto with vegetables - Rice with saffron - Spaghetti alla carbonara – Panzanella - Orecchiette contadine - Spaghetti ala carbonara - Risotto with radicchio and prawns
* British (or international) recipes: Fish and chips - Scrambled eggs – Pancakes – Porridge – Custard - Buttered carrots- Roastbeef and Yorkshire Pudding - Vegetable stock - Cream of chicken soup - Crispy duck breasts - Traditional Indian Curry
* Civilization: History of Fish and Chips - The Mediterranean Diet Food Pyramid – Italy: territory of taste

Chianciano Terme, 8 Giugno 2017 L’insegnante

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Gli alunni

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_