



I.P.S.S.A.R

ISTITUTO **P**ROFESSIONALE DI **S**TATO **S**ERVIZI PER L'**E**NOGASTRONOMIA E L'**O**SPITALITÀ **A**LBERGHIERA

CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE

PROGRAMMA LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CLASSE IV F

Libro di testo: *Wine and dine, CLITT*

MODULO 4

Unit 1: Sauces, starters, soups, first courses

Sauces (Roux – Bechamel- Mayonnaise)

Starters (Classic prawn cocktails)

Soups

Imperial System of measurement

First courses

A basic recipe for fresh egg pasta

Surf and turf risotto

Unit 2: main courses and side dishes

Main courses

Entrée

Italian meat loaf

The Sunday Roast

Fish dishes

Side dishes: Potatoes "Dauphinoise"

Unit 3: Desserts

Desserts

Apple pie.

Pastry utensils

MODULO 5

Unit 1

Enogastronomy

Italian food heritage & quality Certification,

Slow food Presidia

Unit 2

Veneto

Piemonte

Emilia-Romagna

Lazio

Unit 3

Campania

Apulia

Sicilia

GLI ALUNNI

IL DOCENTE

Prof.ssa Maria Facciolo