



Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501

e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it

sito internet www.alberghieroerice.edu.it



Programma per Uda interdisciplinari Anno scolastico 2022-23 Disciplina: Lingua e Civiltà Inglese Classe 5 ^ ENOGASTRONOMIA

UDA N° 1 Conoscere per valorizzare

- Wine from vines.
- UK wines.
- Wine appellation.
- Wine and food matching.
- Typical food and wines of our territory.
- Marketing basics.

UDA N° 2 Prevenzione, salute e benessere

- The HACCP system.
- HACCP: preliminary tasks and principles.
- Bacteria and food poisoning.
- Food contamination.
- Food preservation methods.
- Special diets for food allergies and intolerances.
- celiac disease.

UDA N° 3 Attiva ambiente e lo sviluppo sostenibile

- The food pyramid.
- The Mediterranean diet.
- Promoting a sustainable diet.
- Sustainable food.
- Slow food.
- Organic food.

UDA N° 4 Il futuro: evoluzioni e prospettive

- The covering letter.
- The structure of the covering letter.
- Europass: your entry to the world.
- E-mail job applications.
- Useful tips for a job interview.
- The catering industry.

Libro di testo utilizzato: "About a catering Plus", di Annarita De Chiara e Maria Costanza Torchia, Trinity Whitebridge.