

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-Servizi di sala e bar

2° ANNO

MATERIA: Inglese

DOCENTE: Eleonora Sforza

**TITOLO DELLA LEZIONE: Grammatica di livello base-A full english
breakfast-The meals, the recipe and the structure of the english menu**

LEZIONE N° 1

Nome e cognome allievo/a_____ Data_____

Qui di seguito trovate 1 link dove verranno trattati i seguenti argomenti

Link 1 : Lesson 1- Grammatica di base: Aggettivi e pronomi possessivi-Il genitivo sassone-*there is/there are-a/an-some-any-no* e le preposizioni di luogo;
lessico(vocabulary): cibi dolci e salati della colazione inglese ,i pasti, struttura della ricetta e del menu inglesi.

Gli argomenti di questa lezione potete trovarli anche nel libro di testo
“*Waiters,Bartenders & Careers*” alle pagine N° 171/172/173.

LINK PER LA LEZIONE

<https://youtu.be/X9nY1vGI5cY>- (20,26 min)

INDICAZIONI SULLA LEZIONE

Imparare la grammatica di base del livello, i cibi dolci e salati di una colazione completa inglese, i principali pasti inglesi, la struttura di una ricetta e di un tipico menu

ULTERIORI INFORMAZIONI SULLA LEZIONE

Elabora un menu personale, partendo da questa struttura:

1)Appetizier-Starter=antipasto

2)First course=primo piatto (a base di carne o pesce/pasta o riso)

3)Second course=secondo piatto(a base di carne o pesce)

4)side dish=contorno

5)Dessert=dolce

Esempio esercizio:

The menu structure-La struttura di un menu

Appetiziers-starters=antipasti

Prawn cocktail(cocktail di gamberi)

Selection of cold cuts and cheeses(tagliere di salumi e formaggi)

First courses-primi piatti (pasta)

Seafood risotto-rice with seafood(risotto-riso ai frutti di mare)

Mac & cheese(maccheroni gratinati al forno con formaggio e bacon)

Second courses (second courses fish or meat)-secondi (di carne o di pesce)

grilled beef with seasonal vegetables(filetto di manzo alla griglia con verdure di stagione)

grilled sea bream with (french)fries(orata alla griglia con patate fritte)

Side dishes-contorni

Baked potatoes or fries(patate al cartoccio o patatine fritte)

Spinach with cream of cheese(spinaci con crema al formaggio)

Desserts

Sorbetto & ice cream of the day(sorbetto e gelato del giorno)

Strawberry cheese cake (torta al formaggio con fragole fresche)

MATERIALE DI SUPPORTO (LESSICO)

A full english breakfast

BAR E CIBI DOLCI:Coffee (caffè), chocolate(cioccolata), cappuccino (cappuccino), milk (latte) tea (tè),bread(pane),croissants(cornetti),rusks(fette biscottate),butter(burro), jam (marmellata),honey(miele), sugar(zucchero)fruit juice(succo di frutta),cereals/cornflakes(cereali),yogurt, fruit(frutta).

CIBI SALATI: Baked beans(fagioli stufati), fried bread(pane tostato), black pudding (sanguinaccio, salsiccia con sangue di maiale),crispy fried bacon(pancetta croccante fritta),scrambled eggs(uova strapazzate), poached eggs(uova in camicia),sausages(salicce), tomatoes(pomodori), mushrooms(funghi), potatoes(patate), potato scone(focaccina di patate),toast.

Meals-pasti

Breakfast=(colazione) (7:30-9:00)

Toast with butter or jam (toast con burro o marmellata), cereals (cereali), porridge (zuppa d'avena), fried eggs(uova fritte), tomatoes(pomodori) ,hash browns(frittelle di patate), boiled eggs(uova sode), cheese and ham(formaggio e prosciutto).

Brunch(breakfast+lunch): (at about 11 o'clock-circa alle 11, in tarda mattinata, a metà tra colazione e pranzo)

Savory buffet and sweet foods (cakes or desserts)=buffet salato e cibi salati(torte o dolci), eggs, bacon,bread and butter,bagel(panini rotondi a forma di ciambelle farciti con prosciutto, formaggio, pomodori e insalata), French toast, potatoes and sausages; pancakes, muffins, cupcakes.

Lunch (12:30-14:00)(pranzo)

Sandwich, cheese and biscuits, soup and bread(zuppa di pane), bread rolls (panini),cheddar cheese, roast beef with roast potatoes or peas(arrosto di manzo con patate arrosto o piselli). Brussels sprouts(cavoletti di Bruxelles), lamb with mint sauce(agnello con salsa alla menta), apple sauce with pork(maiale con salsa di mele),chicken or turkey (pollo o tacchino).

Tea time (late afternoon-tardo pomeriggio-15:30-17:00)=Tea, biscuits,cakes or sandwich and crumpets(frittelle).

Supper (in the evening-in serata-19:00-20:30)(cena)(un pasto più leggero di "dinner"che si consuma nel pomeriggio ed è spesso a base di zuppe):Asparagus and

potato frittata(frittata agli asparagi e patate),stuffed red peppers(peperoni rossi ripieni), cheesy ham and broccoli pasta(pasta con prosciutto e broccoli) ,mexican bean soup(zuppa di fagioli messicana), grilled courgette(zucchine grigliate), tomato soup(pappa al pomodoro), noodle soup(pasta in brodo).

Dinner *(altro nome per cena oltre “*supper*”- il pasto più ricco della giornata, spesso si fa per invitare persone ad eventi formali che offrono pasti. Il termine “*dinner*” si riferisce, in inglese, alle dimensioni del pasto e non all’ora in cui si mangia)

Meat and two veg (carne con due tipi di verdure) and a dessert or rice pudding.

Imperativo (si usa nelle ricette=“*cut the vegetables*”=taglia/tagliate le verdure.

Forma affermativa:Forma base verbo (infinito senza il *to*)

È l’unico tempo coniugato in inglese che non vuole il soggetto ed esistono solo due persone :

la seconda persona singolare e la seconda persona plurale=*cook!*=cucina/cucinate o cuoci/cuocete; *listen!*=ascolta!/ascoltate; *be quiet!*=stai zitto!/state zitti.

STRUCTURE OF A RECIPE IN ENGLISH-STRUTTURA DI UNA RICETTA IN INGLESE

* Vocabulary: serves 2= per due persone; 3 to 4 servings=per ¾ persone; serving 10(per 10 persone).

Fried mashed chicken and cottage

Time taken: 30 mins

Serving: 10 people

Ingredients

- Chicken 14 oz
- Cottage 12 oz
- Chopped parsley 2 tablespoons
- 2 sage leaves

- Lemon juice 1 tablespoon
- A pinch black pepper
- Plain flour
- 1 egg
- 1 egg yolk
- Grated bread
- Olive oil
- Butter

Method:

Mince the chicken, mix well with the cottage, add the chopped parsley, the chunked onion, the lemon juice, the salt and mix well all.

If the mixture results soft, add some plain flour. Prepare the croquette with the mixture and thread in the eggs and then put in the grated bread. Fry in the olive oil and butter until it takes a gilt crust. Serve hot with eggs sauce.

TRADUZIONE RICETTA

Crocchette di pollo e ricotta

Tempo di preparazione: 30 minuti

Servizio per 10 persone

Ingredienti

- 350 gr di pollo
- 300 gr di ricotta
- prezzemolo tritato
- alcune foglie di salvia
- mezza cipolla tritata finemente

- un cucchiaino di succo di limone e scorza gialla grattata
- una abbondante torchiata di pepe nero
- un poco di farina bianca
- un uovo intero e un tuorlo
- pane grattato
- olio extravergine d'oliva
- burro e sale

Preparazione

Tritare la carne di pollo già cotta; amalgamarla con la ricotta, aggiungere il prezzemolo, la cipolla tritata, il succo e la scorza di limone, il sale a piacere e amalgamare il tutto. Se l'impasto risulta molle, aggiungere un poco di farina bianca. Preparare delle crocchette con l'impasto e impanarle nell'uovo e poi passarle nel pane grattato. Infine friggerle in olio e burro finché siano ben dorate. Servire calde o tiepide d'estate.

Weight and measures-Pesi e misure <<1 ounce (oz)=28,35g; 1lb(pound)=16oz (ounces)>>

***(NOTA: Solo per capire le misure che utilizzano in inglese; in caso doveste preparare la ricetta (per un eventuale lavoro), le misure saranno accettate in italiano, ovvero quelle presenti nella traduzione in italiano della ricetta)**

| liquid | | | solid | | |
|-----------------------|----------------------------|--------|-------------|---------------------|-----------------|
| US Imperial | | Metric | US Imperial | | Metric |
| 1 tsp(teaspoon) | 1/6 fl oz (fluid ounce) | 5 ml | 1 oz | 437 gr (grains) | 30 g (grams) |
| 1tbsp (tablespoon) | 1/2 fl oz | 15 ml | 4 oz | 1/4 lb(quarter of a | 115 g |

| | | | | | |
|---------|-----------|--------|--|------------------|-------|
| | | | | pound) | |
| 2 tbsp | 1 fl oz | 30 ml | 8 oz | ½ lb(half pound) | 225 g |
| 3tbsp | 1,5 fl oz | 45 ml | 16 oz | 1 lb(pound) | 455 g |
| ¼ cup | 2 fl oz | 60 ml | ½ a half 1/3 one third 2/3 two thirds ¼ one quarter ¾ three quarters 1/5 one fifth 2/5 two fifths 1/10 one tenth 3/10 three tenths | | |
| 1/3 cup | 2,5 fl oz | 70 ml | | | |
| ½ cup | 4 fl oz | 115 ml | | | |
| 2/3 cup | 5 fl oz | 140 ml | | | |
| ¾ cup | 6 fl oz | 170 ml | | | |
| 1 cup | 8 fl oz | 225 ml | | | |
| 1 pint | 16 fl oz | 450ml | | | |

- tsp= teaspoon=cucchiaino;
- tbsp=tablespoon=cucchiaio;
- cup= tazza=240 ml è una tazza;
- pint=mezzo litro (pinta);
- fl oz=fluid ounce (oncia liquida)=unità di misura di capacità pari a 0,028l (in inghilterra) e 0,030l (America);
- oz=ounce(oncia);
- gr=grains(grani); g=grams=grammi
- lb=libbra; it. Kg

TEST DI APPRENDIMENTO N° 1

Dopo aver visto i video delle lezioni e aver letto il libro “Waiters, Bartenders & Careers” da pag.171 a pag.173 rispondi alle seguenti domande da compilare e consegnare al seguente indirizzo email elerock66690@gmail.com o contatto Whatsapp 334 3024256.

Test di apprendimento a risposte multiple

1)Indica la corretta traduzione dell’aggettivo possessivo “suo” di lui(riferito a un uomo):

A-her

B-his

C-its

2)Indica la corretta traduzione di “suo” di lei:

A-his

B-its

C-her

3)Indica la corretta traduzione della seguente frase con il genitive sassone: ”Il grembiule di James”:

A-James’apron

B-James’s apron

C-James apron

4)L’espressione *there is/there are* si traduce in italiano:

A-è-sono

B-c’è- ci sono

C-non c’è-non ci sono

5)A/an in inglese indicano:

A-l’articolo determinativo

B-l’articolo indeterminativo

C- l'aggettivo possessivo

6) "Some" si usa:

A-nelle frasi affermative e interrogative

B- solo nelle frasi affermative

C- solo nelle frasi interrogative

7) "Any" si usa:

A-nelle frasi affermative con il significato di "qualunque" e interrogative

B-nelle frasi interrogative

C- di solito in tutte le frasi affermative

8) Indica la corretta traduzione di "Some", in italiano:

A- c'è-ci sono

B- "un po' di"

C- "nessun", "zero"

9) Indica la traduzione corretta della preposizione di luogo inglese "in front of":

A-dietro

B-davanti

C-vicino

10) Indica la traduzione corretta della preposizione di luogo "dentro":

A-outside

B-on

C-in

