

Títol: “Restaurant kitchen cleaning list”

Descripció de l'activitat:

Activitat pensada per als alumnes que estudien algunes de les especialitats relacionades amb l'hosteleria.

L'objectiu principal és que coneguin les necessitats de neteja de la cuina i la seva periodicitat.

Objectius d'aprenentatge:

- Tenir vocabulari per identificar utensilis i espais de la cuina.
- Adquirir nou vocabulari relacionat amb l'especialitat.

Continguts d'aprenentatge:

- Importància de la higiene a les cuines industrials.
- Temporalitzacions en la higiene de la cuina industrial.
- Vocabulari d'utensilis, objectes per fer la neteja, electrodomèstics i verbs associats a l'àmbit.

Enllaços

http://restaurants.about.com/od/restaurantkitchens/a/Clean_Kitchen.htm

<http://englishwilleasy.com/english-through-pictures/place-english-through-pictures/kitchen-area>

Metodologia:

- Introduir la importància de la regularitat en la higiene de la cuina del restaurant.
- Introduir vocabulari relacionat amb la higiene, utensilis, objectes de neteja i electrodomèstics de la cuina.
- Fer una taula amb 3 apartats: diari, mensual i un cop l'any. Introduir en cadascun d'ells les tasques que cal fer.
- Posar-ho en comú i pensar si hi trobem a faltar alguna neteja que hàgim vist a l'empresa de FCT o durant l'aprenentatge nostre que s'hauria de fer.
- Contrastar si una cuina és igual aquí o a Anglaterra i si les rutines són les mateixes.
- Comentar les competències i responsabilitats de la nostra professió i la transcendència d'aquesta higiene en la seguretat i salut alimentària.

Criteris d'avaluació:

- Valora la importància de la correcta neteja de la cuina.
- Comprèn la neteja com a part del procés de cuinar.
- Llista i classifica en els diferents temps les tasques de neteja que cal fer.

Què t'ha semblat l'activitat? Ens interessa molt la teva opinió. 