

English Test

NAME:

CLASS:

DATE:

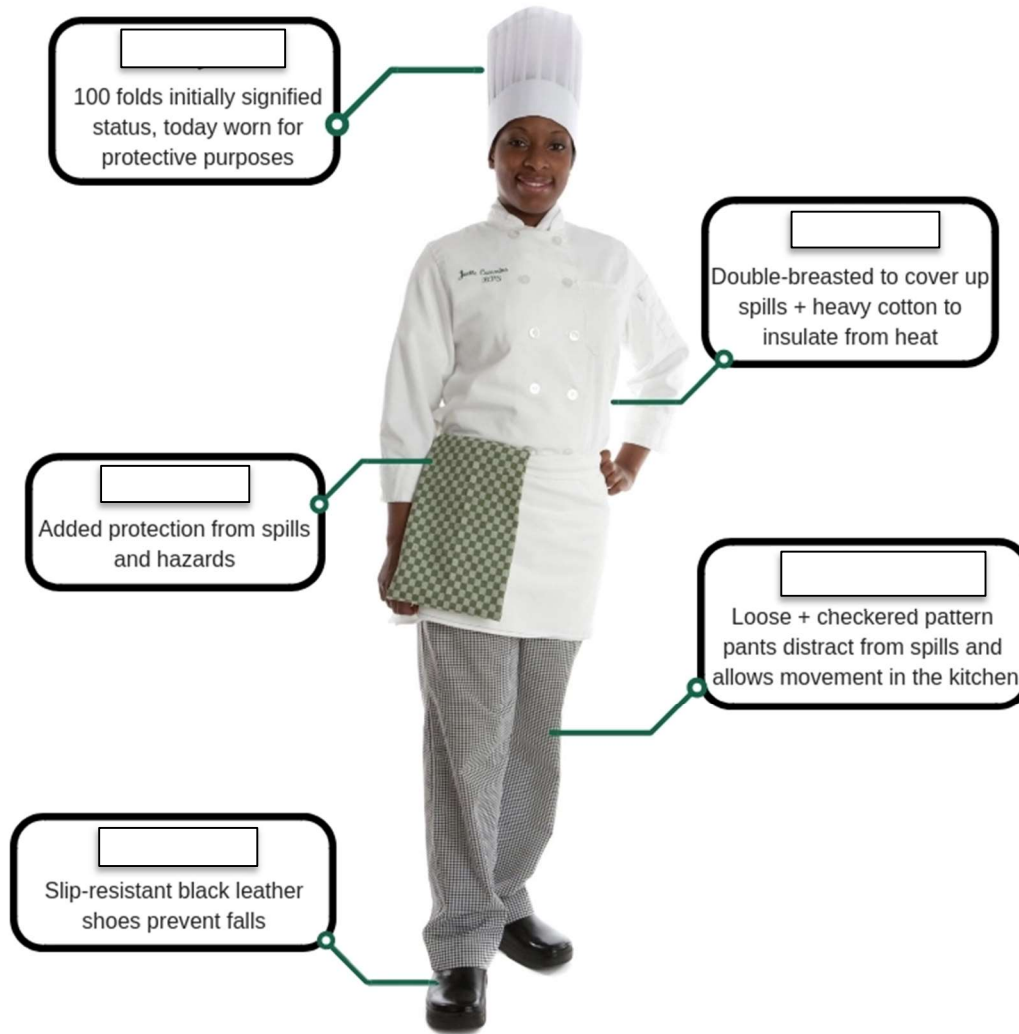
a. Inserisci la parola corrispondente alle seguenti definizioni:

bandana – triangle - torchon – coat - toque - apron

<p>1 – It prevents any contact between hair and food. Elimina ogni contatto tra capelli e cibo.</p>	
<p>2 – It is a double-breasted jacket. It protects chefs from heat, burns and accidental splattering of hot liquids. È una giacca doppio-petto. Protegge i cuochi dal calore, bruciature e schizzi di liquidi bollenti.</p>	
<p>3 - Chefs wear it around their neck for aesthetic purposes and to absorb perspiration. I cuochi la indossano intorno al collo per bellezza e per assorbire il sudore.</p>	
<p>4 – It is a piece of absorbent cloth used to clean hot sauce drops (gocce di salsa) and to lift hot pots. È un pezzo di stoffa che assorbe, usato per pulire le gocce di salsa e per sollevare pentole calde.</p>	
<p>5 – It is tied around the waist and protects against spills and stains. Si lega attorno alla vita e protegge da fuoriuscite e macchie.</p>	
<p>6 - Today toque is replaced by a..... Oggi il cappello – <i>toque</i> è sostituito da...</p>	

b. Osserva l'immagine e inserisci i nomi nei riquadri delle parti dell'uniforme. Scegli solo cinque nomi dalla lista qui sotto:

Toque - coat – torchon - trousers - apron – gloves - non-slip shoes - necktie



c. What are the hygiene practices you always follow when you are in the kitchen?



- Never sneeze
- Wash your hands
- Disinfect your work station
- Never bring animals into a food preparation area