



Member of  
the association of  
European Hotel and  
Tourism Schools

# Istituto Alberghiero Molfetta

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

## PROGRAMMA LINGUA E CULTURA INGLESE

ANNO SCOLASTICO 2023 - 2024

Corso di RECUPERO – STUDIO AUTONOMO

CLASSE 4<sup>^</sup>

DISCIPLINA: Lingua Inglese- *SERVIZI ENOGASTRONOMIA*

Testi di riferimento:

“**CATERING SHOW!**” – Bennet, Caminanda, Giroto, Hogg, Meo, Peretto - ed. Hoepli  
M. Bonomi - V. Kaye - L. Liverani “**OPEN SPACE UPDATED**” – DIGITAL BOOSTER EUROPASS - ed. ELI

|  |   |
|--|---|
| <b>Modulo 1: GRAMMAR FOCUS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Past and Future Tenses</li><li>• Comparatives and Superlatives</li><li>• Question words If clauses</li><li>• Passive form</li></ul>                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere e saper utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali</li></ul>   |
| <b>Modulo 2: INGREDIENTS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Animal-origin ingredients: fats, eggs, milk and dairy products</li><li>• Vegetable-origin ingredients: fruit and vegetables, pulses and cereals</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Saper classificare gli alimenti</li><li>• Saper indicare e descrivere gli ingredienti</li></ul>   |
| <b>Modulo 3: HOSPITALITY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• The hospitality industry</li><li>• Types of accommodation</li><li>• The catering industry (PCTO)</li><li>• Types of food outlets</li></ul>                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere i principali settori dell'impresa ricettiva</li><li>• Conoscere i diversi tipi di alloggio</li><li>• Conoscere i principali tipi di catering</li></ul> Conoscere i diversi tipi di punti di ristoro |
| <b>Modulo 4: MENUS AND MEALS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Menu basics</li><li>• Breakfast, lunch and dinner menus</li><li>• National Cuisine, recipes</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere i diversi tipi di menu base</li><li>• Saper impostare e pianificare un menu</li><li>• Conoscere la differenza fra il tipico menu italiano e il tipico menu britannico</li></ul>                     |