



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[^]

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

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