



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 SALA* e *VENDITA*

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• ZERO-FIRST – SECOND – THIRD CONDITIONAL• Comparatives and Superlatives• Passive form• Question words• Relative pronouns	Conoscere e saper utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali
Modulo 2: <u>WINES AND SERVICE – P.C.T.O</u> <ul style="list-style-type: none">• Wine classification• Wine Tasting• Apulian Wines: Nero di Troia, Negroamaro, Primitivo di Manduria, Moscato di Trani• Food and wine in Apulia	Saper classificare i vini Conoscere, saper descrivere e saper eseguire le varie fasi di una degustazione Conoscere i principali vini pugliesi
Modulo 3: <u>SERVING AT THE RESTAURANT AND AT THE BAR - MENU PLANNING</u> <ul style="list-style-type: none">• Designing menus• Menu formats• Describing a menu	Conoscere i diversi tipi di menu Saper impostare e pianificare un menu
Modulo 4: <u>INSTITUTIONS, CULTURE, TRADITIONS, AND FOOD AND BEVERAGE TREND UPDATES - U.K. , U.S.A.</u> <ul style="list-style-type: none">• Food in the U.K.• Food in the U.S.A.• British cuisine: traditions and festivities• Easter food	Conoscere le principali tradizioni ed eccellenze enogastronomiche britanniche e statunitensi