



Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

Istituto Alberghiero Molfetta

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PROGRAMMA LINGUA E CULTURA INGLESE

ANNO SCOLASTICO 2024 - 2025

Corso di RECUPERO

CLASSE 3^A

DISCIPLINA: Lingua Inglese - *SERVIZI SALA* e *VENDITA*

QUADRO ORARIO : 30 ORE

Testi di riferimento:

Catrin E. Morris, Alison Smith

MASTERING COOKING & SERVICE PREMIUM + MASTERING PREMIUM DOSSIERS + MASTERING COOKING & SERVICE PREMIUM Revision for Everyone

M. Bonomi - V. Kaye - L. Liverani "OPEN SPACE UPDATED" – DIGITAL BOOSTER EUROPASS - ed. ELI

CONTENUTI

Conoscere e saper utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali	Modulo 1: GRAMMAR FOCUS RIPASSO VERBI, FUNZIONI E STRUTTURE LINGUISTICHE STUDIATE NEL BIENNIO. PRESENT SIMPLE; PRESENT CONTINUOUS; FUTURE TENSES; DETERMINERS; PREPOSITIONS; COMPARATIVES AND SUPERLATIVES
Conoscere il contesto generale in cui opera lo staff di sala	Modulo 2 <u>THE CATERING WORLD</u> Commercial Catering pag. 3 Industrial Catering pag. 5
Conoscere i ruoli e le figure professionali della brigata di sala Conoscere le funzioni di utensili e attrezzature adoperate nel lavoro in sala	Modulo 3 <u>WORKING IN THE RESTAURANT</u> The Restaurant Team pag. 15 Dining Room Supplies pagg 22 - 23
Conoscere le funzioni di utensili e attrezzature adoperate nel lavoro al bar Conoscere i principali tipi di cocktail Conoscere le principali tecniche per realizzare cocktail	Modulo 4 <u>AT THE BAR - PCTO UNITÀ DIDATTICHE</u> Cocktails pag. 196-197-198 Long Drinks and Soft Drinks pag.199 Bar tools 206