



Istituto Alberghiero Molfetta

Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

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

PROGRAMMA LINGUA E CULTURA INGLESE ANNO SCOLASTICO 2024 - 2025

Corso di RECUPERO – STUDIO AUTONOMO

CLASSE 4[^]

DISCIPLINA: Lingua Inglese- SERVIZI SALA e VENDITA

Testi di riferimento:

“CATERING SHOW!” – Bennet, Caminanda, Girotto, Hogg, Meo, Peretto - ed. Hoepli

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

Modulo 1: GRAMMAR FOCUS • 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> • 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> • 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> • 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