



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 2024 - 2025

Corso di RECUPERO

Corso di RECUPERO – STUDIO AUTONOMO

CLASSE 4[^]

DISCIPLINA: Lingua Inglese SERVIZI ENO - PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Testi di riferimento:

Bennet, Caminada, Giroto, Hogg, Meo, Peretto “PASTRY SHOW!” - HOEPLI

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

Contenuti	
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: BASIC INGREDIENTS <ul style="list-style-type: none">• Alternative flours• Sweeteners• Leavenings agents	Saper fare confronti tra gli ingredienti di base
Modulo 3: PLANNING AND COMPILING A MENU <ul style="list-style-type: none">• Breakfast, lunch and afternoon tea menus	Conoscere i diversi tipi di menu e saperli redigere
Modulo 4: The bread and confectionary industry <ul style="list-style-type: none">• The bread and confectionary industry	Conoscere i meccanismi e i diversi prodotti dell'industria del pane e dolciaria