

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

CONTENUTI STANDARD
per esami e attività di recupero

Classe III

Materia: INGLESE

Grammatica: strutture grammaticali studiate negli anni precedenti; *modals*, frasi ipotetiche, frasi relative, passivo.

Lessico: lessico studiato negli anni scolastici precedenti; lo staff professionale di cucina e sala; l'uniforme; l'igiene; il catering; l'attrezzatura in cucina.

Funzioni comunicative: funzioni comunicative studiate negli anni scolastici precedenti e funzioni comunicative appartenenti al percorso di studi; raccontare una sequenza di eventi relativi al processo alimentare; dare consigli e interagire in una breve, semplice conversazione riguardante la bontà dei piatti; fare previsioni sull'esito finale delle portate; esprimere gusti e preferenze in un ristorante; parlare dei differenti tipi di carne e pesce; spiegare ricette a base di carne e pesce; descrivere i secondi piatti; prenotare un tavolo; rivolgersi ai customers e saperli consigliare sulle pietanze nel menù; dare suggerimenti; conoscere i diversi tipi di menù e di servizio.

Contenuti specifici: the catering industry; the kitchen brigade; hygiene rules, food in the UK, British traditions and festivities.