



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" (GRIS00900X)

Via Panoramica, 81

58019 - Porto S. Stefano (GR)

Telefono +39 0564 812490 - Fax +39 0564 814175 - C.F. 82002910535

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: segreteria@daverrazzano.it itn@daverrazzano.it

Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it gris00900x@pec.istruzione.it

Istituto Professionale Enogastronomico "R. Del Rosso"

INDIRIZZO : 3^A Sala e Vendita

DISCIPLINA: Lingua e cultura Inglese

DOCENTE: Alessandro Mataloni

PROGRAMMA

Unità di apprendimento / Tempi	Competenze	Conoscenze (in grassetto sono indicati gli obiettivi minimi)	Abilità (in grassetto sono indicati gli obiettivi minimi).
Unit 1: THE CATERING INDUSTRY (Settembre – Novembre)	<ul style="list-style-type: none">● Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, di accoglienza turistico-alberghiera;● Curare tutte le fasi del ciclo cliente;● Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti;	<ul style="list-style-type: none">● The world of hospitality;● Types of catering;● Types of restaurant;● The restaurant: location and layout;● Services and facilities;● Talking about a restaurant;	<ul style="list-style-type: none">● Comprendere e produrre testi orali e scritti di diversa tipologia;● Riconoscere le caratteristiche generali delle strutture correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.● È in grado di relazionare in modo orale e scritto sulle diverse tipologie di ristoranti● Sa parlare dei diversi tipi di catering.● È in grado di parlare delle aree principali di un ristorante e dei servizi e delle strutture che si possono trovare.
Unit 2: IN THE RESTAURANT (Novembre – Gennaio)	<ul style="list-style-type: none">● Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, di accoglienza turistico-alberghiera;● Curare tutte le fasi del ciclo cliente;● Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti;	<ul style="list-style-type: none">● The service brigade;● The waiter's uniform;● Mise en place and clearing front of house;● Service equipment;● Table setting;● Types of service:<ul style="list-style-type: none">- English service;- Italian service;- Family service and buffet service;- Russian service.● Flambé and flamed dishes.● Filleting and carving.● Serving and pairing food and wine;	<ul style="list-style-type: none">● Comprendere e produrre testi orali e scritti di diversa tipologia e genere, interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un lessico specifico ed un registro adeguato;● L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie.● Conosce ed è in grado di utilizzare il lessico riguardante le attrezzature e tutto il materiale che serve durante il servizio;● Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti;● Sa parlare dei diversi ruoli e responsabilità all'interno della brigata di sala;● Conosce i diversi tipi di servizi;



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" (GRIS00900X)

Via Panoramica, 81

58019 - Porto S. Stefano (GR)

Telefono +39 0564 812490 - Fax +39 0564 814175 - C.F. 82002910535

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: segreteria@daverrazzano.it itn@daverrazzano.it

Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it gris00900x@pec.istruzione.it

			<ul style="list-style-type: none">● Sa abbinare il vino alle varie pietanze e conosce le tecniche per servire i vari tipi di vino.
Unit 3: The art of service (Febbraio - Maggio)	<ul style="list-style-type: none">● Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, di accoglienza turistico-alberghiera;● Curare tutte le fasi del ciclo cliente;● Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti;	<ul style="list-style-type: none">● The different phases of the service:<ul style="list-style-type: none">- Phone bookings;- Welcoming guests;- Taking and carrying out orders;- Serving food and drinks;● Talking about duties and responsibilities;● Managing bookings on the phone;● Welcoming guests;	<ul style="list-style-type: none">● Comprendere e produrre testi orali e scritti di diversa tipologia e genere, interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un lessico specifico ed un registro adeguato;● L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie.● Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire, prendere le prenotazioni e presentare i prodotti/servizi offerti;
Civic Education: The European Union and its Institutions (Aprile)	<ul style="list-style-type: none">● Comprende le strutture e i ruoli delle diverse istituzioni dell'Unione Europea.	<ul style="list-style-type: none">● Conosce cenni sulla storia dell'UE e delle sue istituzioni principali.	<ul style="list-style-type: none">● Sa parlare dell'Unione Europea e delle sue istituzioni principali.