



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 per CORSO RECUPERO CLASSE 4<sup>A</sup>  
LINGUA INGLESE - *SERVIZI SALA* e *VENDITA*

ANNO SCOLASTICO 2020 - 2021

CONTENUTI	
CONOSCERE E SAPER UTILIZZARE IN MODO ADEGUATO LE STRUTTURE GRAMMATICALI	<b>MODULO 1: GRAMMAR FOCUS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• PAST AND FUTURE TENSES</li><li>• COMPARATIVES AND SUPERLATIVES</li><li>• QUESTION WORDS IF CLAUSES:</li><li>• ZERO-FIRST – SECOND – THIRD CONDITIONAL</li></ul>
SAPER CLASSIFICARE I VINI CONOSCERE, SAPER DESCRIVERE E SAPER ESEGUIRE LE VARIE FASI DI UNA DEGUSTAZIONE; CONOSCERE I PRINCIPALI TIPI DI BIRRA; CONOSCERE I PRINCIPALI TIPI DI ALCOLICI E SUPER ALCOLICI	<b>MODULO 2: DRINKS AND SERVICE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• WINE CLASSIFICATION</li><li>• WINE TASTING</li><li>• BEER</li><li>• SPIRITS AND LIQUEURS</li></ul>
CONOSCERE I PRINCIPALI TIPI DI CATERING	<b>MODULO 3 HOSPITALITY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• COMMERCIAL VERSUS NON-PROFIT CATERING</li></ul>
SAPER IMPOSTARE E PIANIFICARE UN MENU; CONOSCERE LA DIFFERENZA FRA IL CATERING E IL BANQUETING; CONOSCERE LA DIFFERENZA FRA IL TIPICO MENU ITALIANO E IL TIPICO MENU BRITANNICO	<b>MODULO 4 MENU PLANNING</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• DESIGNING MENUS</li><li>• SPECIAL MENUS: BREAKFAST, LUNCH AND DINNER MENUS</li><li>• BANQUETING AND SPECIAL EVENTS MENUS</li></ul>