



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"



Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane



"Ciascuno cresce solo se sognato"

Anno Scolastico 2020/2021

Programma di lingua inglese classe 4A Servizi per

l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/21

Docente: Stefana D'Anna

Libro di testo "Mastering cooking & service Ed. Eli

UDA n. 1			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	At the bar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Types of bar 2. Bar, café and pub staff 3. Bar glassware and equipment 4. Simple but powerful tips for running a successful restaurant business 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Describing the characteristics of different types of Bar 2. Giving information about bar glassware and equipment

UDA n. 2			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Menu planning	<ol style="list-style-type: none"> 1. What's in a menu? 2. Types of menu 3. Buffet menus 4. Breakfast lunch and dinner menus 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Understanding different types of menu 2. Planning and designing menus

UDA n. 3			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Cooking techniques	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cutting techniques 2. Water cooking techniques 3. Cooking with fats 4. Heat cooking techniques 5. Mixed cooking techniques 6. Typical Sicilian dishes 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Describing different cooking methods 2. Discussing cooking fats and oil.

UDA n. 4			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Beverages	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wine 2. Beer 3. Spirits and liqueurs 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Describing the different types of wine. 2. Giving information about the characteristics of different types of beer, spirits and liqueurs

Il Docente
Stefana D'Anna

