

Istituto Professionale di Stato
Per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
“Aurelio Saffi”

Disciplina LINGUE STRANIERE INGLESE

SVILUPPO DEL PROGRAMMA per le classi terze sala-bar

Modulo	Contenuti	Funzioni comunicative
Mod.1	I vari tipi di ristorante. Gli arredi di sala. Il materiale per il servizio. L'apparecchiatura. I metodi di servizio.	Descrivere le caratteristiche di un ristorante. Impartire e comprendere ordini di servizio. Descrivere i metodi di servizio.
Mod.2	I pasti e le portate. I vari tipi di menu. I vari tipi di cibo (frutta, verdura, carni, pesci, molluschi, crostacei). Verbi di cottura e di preparazione dei piatti.	Descrivere i diversi tipi di menu. Compilare un menu. Spiegare come è preparato un piatto (ingredienti, cottura, preparazione).
Mod.3	L'accoglienza e l'assistenza del cliente.	Prendere prenotazioni telefoniche. Motivare in rifiuto. Accogliere il cliente. Dare spiegazioni sui piatti e consigliare. Prendere le ordinazioni. Far fronte alle richieste del cliente. Scusarsi di un disservizio e porvi rimedio. Presentare il conto.
Mod.4	Il servizio dei vini: le principali caratteristiche di un vino e il corretto abbinamento con i piatti.	Presentare e consigliare un vino.
Mod.5	Le attrezzature del bar. Il servizio al bar. Bevande alcoliche e analcoliche. I cocktails.	Descrivere le attrezzature del bar. Prendere le ordinazioni al bar e dare consigli. Descrivere la preparazione di un cocktail.

GRAMMATICA:

_Approfondimento dell'uso dei modali CAN, COULD, MAY, WOULD, WILL nelle formule di cortesia.

_Il presente della forma passiva (nella spiegazione di un procedimento come l'apparecchiatura, la preparazione di un piatto o di un cocktail).

_L'imperativo (negli ordini e nelle istruzioni).