

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

I.P.S.S.A.R. "Ugo Tognazzi"

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione

Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 VELLETRI (Roma) - Cod. Min. RMRH06000V
tel. 0696195083 - fax 0696100068 - www.alberghierovellettri.gov.it

PROGRAMMA DI INGLESE

CLASSE 4° C INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA
DOCENTE Prof.ssa MONICA GALA

ANNO SCOLASTICO 2020-2021

Libro di testo: Piera Angela Caruso e Adriana Piccigallo, **Daily Specials, English for Chefs, Waiters and Bartenders**, Le Monnier.

PURCHASING AND STORING FOOD

Introduzione al lessico e alla fraseologia riguardanti l'acquisto e lo stoccaggio delle merci, stesura ricetta standard, interagire al telefono con i fornitori, normativa di trasporto, stoccaggio e gestione merci alimentari (FIFO), acquisto prodotti locali e a filiera corta.

Purchasing:

- ✓ Buyers and Suppliers
- ✓ "Zero mile" products
- ✓ The standard recipe
- ✓

Receiving:

- ✓ Receiving Food Delivery and dealing with Food Suppliers

Stocking:

- ✓ First in, First out
- ✓ How to store Food Properly in your Restaurant (*stock rotation, food labelling, airtight containers, temperature control, refrigerators, cleanliness in alla areas*)
- ✓ Why restaurants should buy local food

SOMMELIERS AND BARTENDERS

Introduzione al lessico e fraseologia riguardanti la degustazione del vino e le tecniche di vinificazione, decidere menu e lista dei vini, saper descrivere le caratteristiche di un vino, organizzare menù e lista vini, tecniche di bartending e creazione cocktail. Cenni normativi e eccellenze dei paesi di lingua inglese.

Sommeliers:

- ✓ The sommelier's job
- ✓ a correct sensorial analysis of wine
- ✓ wine tasting in 6 steps
- ✓ Glossary of wine tasting

- ✓ How Wine Making Process affects Wine (techniques and characteristics)
- ✓ Matching food and wine
- ✓ The European law about Protected Geographical Status (PDO, PGI, TSG)

Bartenders:

- ✓ Basic bartending Techniques
- ✓ cocktail recipes
- ✓ How to drink alcohol and stay healthy
- ✓ Risks associated with alcohol intake
- ✓ British bar legislation, a bell to stop drinking!
- ✓ Scotland's national drink: WHISKY!

TEA TIME

Origini del tè, storia del tè e dell'usanza del tè pomeridiano, curiosità e riti dell'afternoon tea, i diversi rituali inglesi legati al tè a seconda dell'orario, della giornata o della stagione in cui veniva consumato, le diverse preferenze per bere il tè che corrispondono alle diverse classi sociali in Inghilterra. Thè al Ritz e la nascita delle tea rooms. Espressioni e frasi relative al bere il tè.

- ✓ Drinking tea in England
- ✓ Vocabulary and idioms

WELCOMING GUESTS TO THE RESTAURANT

Introduzione al lessico e alla fraseologia riguardanti il servizio di accoglienza nella sala ristorante e la brigata di sala. Comunicazione per prendere una prenotazione, fare accomodare i clienti in sala, gestire le richieste e lamenti e garantire la customer satisfaction.

- ✓ Waiting staff tasks
- ✓ The restaurant brigade, tasks and responsibility
- ✓ The restaurant staff uniform
- ✓ Taking a reservation on the phone
- ✓ Dealing with customers' requests
- ✓ Welcoming, dealing with and taking leave of customers
- ✓ Handling complaints, sentences to apologies
- ✓ Ritz & Escoffier, a recipe for success

THE GROWING IMPORTANCE OF FOOD TOURISM

Imparare a riassumere ed esprimere concetti in lingua inglese su argomenti legati alla gastronomia, ristorazione e influenza della cultura sulle scelte alimentari. Saper scrivere articoli o presentazioni, anche con l'ausilio di tecnologia, per promuovere e valorizzare il turismo gastronomico italiano.

Exploring the regions of Italy: Typical products, dishes and recipes

Sapere rappresentare in L2 le principali caratteristiche della cucina tradizionale regionale italiana

- ✓ Piedmont
- ✓ Lombardy
- ✓ Trentino Alto Adige
- ✓ Tuscany
- ✓ Lazio
- ✓ Campania
- ✓ Apulia
- ✓ Sicily

MEALS AND MENU

Conoscere e descrivere i pasti principali e i piatti tradizionali dei paesi di lingua inglese, saper confrontare le diverse tradizioni culinarie internazionali.

- ✓ Full English or continental breakfast
- ✓ lunch and brunch
- ✓ Afternoon tea
- ✓ Dinner
- ✓ Meals and menus from around the world

UDA: Cittadinanza e legalità

- ✓ Riflessioni sull'attacco USA a Capitol Hill.
- ✓ Democracy. Freedom of speech. Violence. New media/social communication and fake news.
- ✓ Drug and Alcohol use and legislation
- ✓ La costituzione italiana, la comunità Europea e le Nazioni Unite
- ✓ L'agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile – Sustainable Development Goals – SDGs

UDA: L'importanza dei metodi di conservazione per la salute

- ✓ Food preservation, a step toward sustainability
- ✓ Food preservation: ancient and natural preservation methods and modern preservation methods
- ✓ salting, sugaring, sterilization
- ✓ Hazard analysis and critical control point (HACCP)

La Docente
Monica Gala

