



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod.meccanogr.: **LIIS004009**



ISO 9001=ISO 14001
OHSAS 18001



UNIONE EUROPEA



FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020 MIUR
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2017/2018**

Materia:	INGLESE
Classe:	III D
Insegnante/i:	BENASSI ELENA
Libri di testo:	DIZIONARIO GASTRONOMICO, MY LIFE – PRE-INTERMEDIATE, CHEERS.

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
Modulo di ripasso di grammatica dalla unità 5 alla unità 12 di Pre-Intermediate	<ul style="list-style-type: none"> • Future with will • Future with going to form • Future continuous • Future with Present Progressive • Comparatives and superlatives • Present Perfect simple, • Present perfect continuous, • Hypothetical sentences types I/II
Module 1 - Waiting Staff	<p>Unit 1 Waiting Staff Requirements</p> <ul style="list-style-type: none"> • Requirements and general abilities, p.3 • Custom care, p.5 • The world of tipping, p. 6 <p>Unit 2 Restaurant Staff Duties</p> <ul style="list-style-type: none"> • What are the duties of a waitstaff?, p.11 • Staff position, p.13 <p>Unit 4 Safety Rules and Restaurant Hygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP, p.27 • The seven principles of HACCP, p.28 • How to deal with drunk customers, p.29
Module 2 - Food and eating habits	<p>Unit 1 Eating in Great Britain</p> <ul style="list-style-type: none"> • British meals, p.53

		<ul style="list-style-type: none"> English breakfast, p. 55
	Module 4 Service is Open	<p>Unit 1 Preparing for service</p> <ul style="list-style-type: none"> Booking phone conversation, p. 128 Layout the table, p. 130 Booking conversation guidelines, p. 132-133 <p>Unit 3 Serving Guest</p> <ul style="list-style-type: none"> Service techniques, p. 142-3 Clearing the table, p.145 Explaining a dish, p.146
	<p>Al fine di approfondire l'uso della lingua tecnica per il servizio al tavolo e nell'ottica del superamento dell'esame di qualifica professionale, gli studenti sono stati guidati all'uso di uno strumento didattico importante, rappresentato dall'appendice del Dizionario Gastronomico in adozione nella classe, e ad una scelta di frasi comunicative tra cliente e personale di sala.</p>	<p>Frase analizzate dalla numero 1 alla numero 84.</p>



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod.meccanogr.: **LIIS004009**



ISO 9001 = ISO 14001
OHSAS 18001



Piombino, 6 giugno 2018

Firma Insegnante

Elena benassi
