



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod.meccanogr.: **LIIS004009**



ISO 9001=ISO 14001  
OHSAS 18001



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

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

<b>Materia:</b>	<b>INGLESE</b>
<b>Classe:</b>	<b>IVD</b>
<b>Insegnante/i:</b>	<b>BENASSI ELENA</b>
<b>Libri di testo:</b>	<b>DIZIONARIO GASTRONOMICO, MY LIFE – PRE-INTERMEDIATE, CHEERS</b>

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
<b>Modulo 1</b>	<p>Unit 1</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Waiting staff requirements, pag. 3</li><li>- Custom care, pag.5</li><li>- The world of tipping, pag.6</li></ul> <p>Unit 2</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Restaurant staff duties, pag.11-12</li><li>- Staff position, pag 13-15</li><li>- Staff uniforms, pag.17</li></ul> <p>Unit 3</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Bar waiting staff duties, pag. 20</li><li>- Cicerones..., pag. 21</li><li>- Beer tasting, pag.22</li></ul> <p>Unit 4</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Safety rules....</li><li>• Haccp, pag. 27-28</li><li>• How to deal with drunk customers, pag. 29</li></ul> <p>Unit 5</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Education and training, pag. 31</li><li>- History: the British Empire and Indian cuisine in the UK, pag. 42</li></ul>

	<b>Modulo 2</b>	<p>Unit 4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cooking methods and cooking actions, pag. 67-68</li> </ul> <p>Unit 5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Food and wine matching, pag. 72</li> <li>- Wine tasting steps and glossary, pag. 74</li> </ul>
	<b>Modulo 3</b>	<p>Unit 1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurant equipment, pag. 87-90</li> </ul>
	<b>Modulo 4</b>	<p>Unit 1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Booking, pag. 127</li> <li>- Booking conversations guidelines, pag. 132</li> </ul> <p>Unit 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Taking care of guests, pag. 137</li> <li>- How to explain a dish: guidelines, pag. 139</li> </ul> <p>Unit 3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Service techniques, pag. 142-143</li> <li>- Clearing the table, pag. 145</li> <li>- Explaining a dish, pag. 146</li> </ul> <p>Unit 5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ordering desserts, pag. 154-155</li> <li>- Dessert vocabulary, pag. 158-159</li> </ul>
	<b>Modulo 5</b>	<p>Unit 1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Types of bars, pag. 169</li> <li>- English bars, pag. 170</li> </ul>



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod.meccanogr.: **LIIS004009**



ISO 9001=ISO 14001  
OHSAS 18001



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

		<p>Unit 2</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cider, pag. 180</li><li>- Pubs in British life, pag. 192</li><li>- Locals, pag. 193</li><li>- My goodness: my Guinness!, pag. 195</li></ul>

Piombino, 6 giugno 2018

Firma insegnante

---

---

---