

**I.P.S.S.E.O.A. DI POLIGNANO A MARE**  
**PROGRAMMA DI QUARTA CLASSE SALA SEZ. BS**

**a.s. 2019-2020**

**INGLESE**

**PROF.SSA MARASCIULO FLORA GESUMINA**

**UDA 1:** Welcome back In the Restaurant. Lo staff di un ristorante. L'uniforme di un cameriere, la preparazione e il servizio (preparing for service, tablesetting, how to serve, pairing food and wine, serving drinks). Accogliere e servire (phone bookings and welcoming guests, taking and carrying out orders, problems and complaints, presenting the bill and the guests' departure)

**UDA 2:** At the Bar. Lo staff di un bar, pub e café, il servizio di un bar, le caratteristiche delle diverse bevande, servire al bar (welcoming customers, making suggestions and describing, serving drinks at the bar)

**UDA 3:** -I diversi fornitori. Come ordinare e conservare il cibo. Gli ingredienti (legumi cereali, grassi, frutta e verdura, carne, pollame, uova, pesce spezie e condimenti)

**UDA 4:** Career Paths. Job description (bartender, sommelier or waiting staff, food and beverage manager)  
How to write a CV and a cover letter, how to read a job advertisement, how to get ready for a job interview