

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA E  
PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI  
DOCENTE: FABIANI RAFFAELLA  
MATERIA: INGLESE  
CLASSE 3^                      SEZIONE H  
LIBRO di TESTO “DAILY SPECIALS” Piera Angela Caruso; Adriana Piccigallo.**

✓ **PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:** In riferimento alla programmazione stabilita in sede di Dipartimento, sono state svolte le seguenti unità didattiche:

- ***Unit 5 WELCOMING GUESTS TO THE RESTAURANT***
- **Step 1 Waiting Staff Tasks**
- Waiting staff duties
- The Restaurant Brigade
- Restaurant staff uniforms / Dressing Appropriately
- **Step 2 Taking a Reservation on the Phone**
- Dialogue/ Learn more about... How to answer the phone
- **Step 3 Dealing with Customers' Requests**
- A good waiter's skills
- Welcoming customers
- ***UNIT 6 WAITING ON CUSTOMERS AT TABLE***
- **Step 1 Table service**
- Orders, service and payment
- Describing dishes
- **Step 2 Taking Orders and suggesting Dishes**
- Dialogue/ Learn more about... Tuscan ribollita
- La Vecchia Toscana MENU
- **Step 3 Ensuring Customer Satisfaction**
- Dialogue / Learn more about Methods of payment
- Setting the bill
- Handling complaints
- Facing complaints on social media
- ***UNIT 7 DINING ROOM SERVICE***
- **Step 1 Designing the Dining Room**
- The Dining Room
- Basic place setting
- Linen
- Glassware
- Cutlery
- Chinaware and crockery
- Table service equipment

- **Step 2 Working with the Staff**
- Dialogue

**ARGOMENTI SVOLTI DURANTE IL PERIODO DI SOSPENSIONE DELLE LEZIONI, PER EMERGENZA COVID-19, ATTRAVERSO LA DIDATTICA A DISTANZA:**

- Talking about the table setting
- Types of service
- **Step 3 Techniques to Impress Customers**
- Flambéing technique / Learn more about...The inventor of flambé service
- Farfalle with vodka
- Green pepper tournedos
- Crepes Suzette
- Banana Flambé
- Caribbean Pineapple
- Steak Diana

**ARGOMENTI DA SVOLGERE E OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DA CONSEGUIRE O DA CONSOLIDARE PER LA CLASSE, A PARTIRE DAL MESE DI SETTEMBRE:**

*Unit 8 "At the Bar"*. Gli alunni dovranno acquisire il lessico e la fraseologia riguardanti i bar e il loro staff, il servizio al banco, il servizio delle bevande, nonché la comunicazione per servire i clienti stranieri di un bar.

Obiettivi di apprendimento: usare la lingua in modo semplice e corretto nell'ambito del settore Sala e Vendita

Strategie: lezioni frontali; attività di ascolto, lettura, lavoro in coppia e di gruppo.

***Firma del docente: Raffaella Fabiani***