

## OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-Servizi di sala e bar

2°- ANNO

**MATERIA:**Inglese

**DOCENTE:**Eleonora Sforza

**TITOLO DELLA LEZIONE:** “ *The different types of bars and the recipe for a cocktail*”

**LEZIONE N°21**

Nome e cognome allievo/a \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

Qui di seguito trovate un link dove verranno trattati i seguenti argomenti

Link 1 : “Types of bars and a recipe for a cocktail”

Gli argomenti di questa lezione potete trovarli anche nel libro di testo “*Waiters, Bartenders & Careers*”,alle pagine N° 110 e 130

### LINK PER LE LEZIONI

<https://youtu.be/p5OARsyH3bc> (20:14 minuti)

### INDICAZIONI SULLA LEZIONE

Conoscere le differenti tipologie di bar del mondo anglosassone e/o europeo (all'estero)

### ULTERIORI INFORMAZIONI SULLA LEZIONE

Riconoscere, a seconda delle caratteristiche, varie tipologie di bar esistenti in Europa e nei paesi e/o nazioni ,dove si parla la lingua inglese

### Materiale di supporto (p.130 manuale)

#### **The different types of bars**

**Internet cafés**=They are places where you can have light food (or meals) and drinks, but which also provide Internet access to the public, usually for a fee=Sono posti in cui si può avere cibo leggero (o pasti) e bevande, ma che forniscono anche l'accesso ad Internet al pubblico,di solito a pagamento.

**American bars**=Very elegant bars generally located in hotels where cocktails are served by expert bartenders and mixologists from a round counter=Bar molto eleganti

generalmente situati in hotel dove I cocktail vengono serviti da barista e barman su un bancone rotondo.

**Sports bars**=Bars where the clientele can watch games and matches on large-screen televisions= Bar dove la clientele può guardare competizioni sportive e partite su televisori a grande schermo.

**Snack bars**=Bars that serve sandwiches, soft drinks, snack foods and inexpensive meals=Bar che serve sandwich,bibite,spuntini e pasti economici.

**Dance bars**=Bars that have a modest-sized dance floor where patrons dance recorded music. If they have a large dance floor and hire well-known professional DJs, they are usually considered nightclubs or discothèques=Bar che dispongono di una pista da ballo di modeste dimensioni dove I clienti ballano registrazioni musicali. Se hanno una grande pista da ballo e assumono dei noti Dj professionisti, di solito sono considerati night club o discoteche.

**Pubs**=Drinking establishments fundamental to the culture of English-speaking countries. In many places, especially in villages, they can be the focal point of the community. They offer a wide range of beers, but also wines, spirits and soft drinks. Nowadays lots of them also serve dinner=Punti di ristoro fondamentali per la cultura dei paesi anglofoni.In molti posti, soprattutto nei paesi, possono essere il punto focale della comunità. Offrono una vasta gamma di birre ma anche vini, liquori(bevande alcoliche) e bibite(analcoliche). Oggi molti di questi locali servono anche la cena.

**Wine bars**=They are tavern-like businesses focusing on selling wine, rather than liquor or beer. They serve a wide selection of wines available by the glass=Sono attività simili a taverne che si concentrano sulla vendita di vino, piuttosto che liquori o birra. Servono un'ampia selezione di vini disponibili in vetro/al bicchiere.

**Cafés**=Establishments specialised in serving coffee. In Europe they usually serve coffee accompanied by a slice of cake, tart or pie. In the USA they offer a range of hot meals and made-to-order snacks=Strutture specializzate nel servire il caffè. In Europa di solito servono il caffè accompagnato da una fetta di dolce, crostata o torta. Negli Stati Uniti offrono una gamma di pasti caldi e snack su ordinazione.

## **The structure of a recipe for a cocktail (p. 110)**

***“Cuba Libre”***

### **Equipment-Attrezzatura**

Highball glass=bicchiere grande da bibita

Cocktail straw=cannuccia da cocktail

Bar spoon=cucchiaino da bar (dal manico lungo) per miscelare

## **Ingredients-Ingredienti**

5 cl of white rum=5cl di rum bianco

10 cl Coca Cola=10 cl di Coca Cola

1 cl of lime or lemon juice=10 cl di lime o succo di limone

a slice of lime=una fetta di lime

ice=ghiaccio

## **Garnish-Guarnizione**

Lime wedge=spicchio/fettina lime

## **Method-Preparazione**

Cut ½ a lime into four small wedges. Squeeze the juice from two of the wedges into a tall glass. Drop the remaining wedges into the glass and fill with ice. Pour in the rum then fill up with cola and stir gently=Taglia mezzo lime in quattro piccoli spicchi. Spremi il succo da due degli spicchi in un bicchiere alto. Fai cadere gli spicchi rimanenti nel bicchiere e riempi con il ghiaccio. Versa il rum, poi riempi il bicchiere con la coca cola e mescola delicatamente.

## **TESTDI APPRENDIMENTO N° 21**

Dopo aver visto il video della lezione e aver letto il libro “ Waiters, Bartenders & Careers” a pag. 110 e 130,rispondi alle seguenti domande da compilare e consegnare al seguente indirizzo email [elerock66690@gmail.com](mailto:elerock66690@gmail.com) o al mio contatto Whatsapp 3343024256

### **Test di apprendimento a risposta multipla**

**1)In quale tipo di bar puoi guardare partite su televisori a grande schermo:**

A-American bars

B-Sports bar

C-Pubs

**2)In quale tipo di bar si può ballare musica sulla pista:**

A-Dance bars

B-Cafés

C-Wine bars

**3) Sono strutture specializzate nel servire caffè e in Europa servono il caffè con una fetta di dolce:**

A-Snack bars

B-Internet cafés

C-Cafés

**4) Vengono serviti cocktail da barman esperti e sono situati spesso in hotel:**

A-Wine bars

B-American bars

C-Cafés

**5) Servono sandwich, soft drink, spuntini e pasti economici:**

A-Snack bars

B-Pubs

C-Cafés

**6) Nei paesi possono essere il punto focale della comunità e servono una vasta gamma di birre, vini, bevande alcoliche e analcoliche:**

A-American bars

B-Wine bars

C-Pubs

**7) Si tratta di un posto dove puoi avere cibi leggeri, bevande e l'accesso a Internet a pagamento:**

A-Cafés

B-Sports bar

C-Internet cafés

**8) Sono attività simili a taverne specializzate nella vendita del vino:**

A-Pubs

B-Wine bars

C-American bars

**9)Scegli il corretto ordine della struttura della ricetta di un cocktail:**

A-Garnish-Method-Ingredients-Equipment

B-Ingredients-Garnish-Method-Equipment

C-Equipment-Ingredients-Garnish-Method

**10)Cosa indica il termine inglese “*garnish*” (per quanto riguarda I cocktail):**

A-attrezzatura

B-guarnizione

C-preparazione