

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"E. Ruffini – D. Aicardi"

Convitto annesso

C.F.: 90051650084 – P.IVA: 00169380086

www.ruffiniaicardi.gov.it

I.P.S.S.A.R. - Via Lungomare 141 – 18018 TAGGIA (IM)
☎ 0184/461082 – ☎ 0184/461083 ☎ IMIS00400L@istruzione.it –
pec: IMIS00400L@pec.istruzione.it

I.P.S.A.A. "D.AICARDI" – Strada Maccagnan, 37 – 18038 SANREMO ☎
0184/502326 ☎ 0184/507285

I.P.S.C. – I.T.T. – Corso Cavallotti, 92 - 18038 SANREMO –
☎ ☎ 0184/541148

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Programmazione quinquennale d'istituto di LINGUA INGLESE

COMPETENZE di BASE per il primo biennio:

Alla fine del **primo biennio**, in linea con quanto indicato nei programmi ministeriali del nuovo ordinamento, l'insegnante della lingua inglese dovrà perseguire l'obiettivo prioritario di fare acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione e cioè:

- utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi e operativi;
- produrre semplici testi in relazione ai differenti scopi comunicativi.

Gli alunni dovranno perciò essere in grado di comprendere i punti essenziali di messaggi chiari in lingua standard su argomenti famigliari che affrontano normalmente al lavoro, a scuola, nel tempo libero. Per quanto riguarda la produzione scritta dovranno saper produrre testi semplici e coerenti su argomenti che siano loro famigliari o siano di loro interesse (livello B1).

Alla fine dell'anno scolastico, gli alunni delle classi seconde dovranno dunque essere in grado di interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti famigliari pertinenti. Nell'ambito della produzione scritta dovranno conoscere le strutture grammaticali di base che permettano loro di scrivere al presente e al passato testi brevi e molto semplici con un lessico inerente al contesto.

Quadro orario del primo anno di Lingua Inglese: n° 3 ore settimanali

RISULTATI di APPRENDIMENTO

UDA I Io e il mio mondo: interagire, descrivere, narrare - h 23		
Unità	Conoscenze	Abilità
People and directions	Meeting and introducing people. Describing people. Asking for and giving directions.	Saper presentarsi, descrivere se stessi e i componenti della propria famiglia. Chiedere e dare informazioni stradali.
Preferences and routine	Talking about preferences. Talking about routine. Asking questions.	Saper parlare delle proprie preferenze. Saper parlare della propria routine, delle proprie abitudini e delle attività di svago. Saper formulare domande relative ad una situazione o ad un fatto (Che cosa? Chi? Dove? Quando? Perché?)
UDA II Aspetti socio-culturali - h 20		

Ready to order	Ordering a meal. Describing eating habits. Taking an order.	Saper comprendere un menù. Saper ordinare qualcosa al ristorante e saper chiedere cosa si desidera. Prendere un ordine. Specificare quantità numerabili e non numerabili.
UDA III Lessico di base – h 23		
Clothes, fashion and personal style	Buying clothes. Describing one's personal style. Selling.	Saper parlare di azioni che si stanno svolgendo al presente. Chiedere i prezzi. Saper descrivere l'abbigliamento di una persona. Saper descrivere i propri gusti in fatto di abbigliamento. Saper utilizzare la terminologia giusta quando si acquista un capo d'abbigliamento
What can I do? Talking about ability	Talking about what you can/can't do. Talking about house chores, jobs, transport.	Saper parlare di cosa si sa fare e cosa non si sa fare. Saper parlare dei lavori domestici. Saper parlare dei mezzi di trasporto e descrivere il mezzo di trasporto preferito
UDA IV Grammatica di base – h 33		
Grammar	The alphabet. Cardinal numbers (1-1000) The date and ordinal numbers. Personal pronouns and Possessive adjectives. Verb be . There is, there are. Plural nouns. Definite and indefinite articles. Verb have got . Possessive case (Saxon genitive). Some / any. This / that / these / those. Imperative. Main prepositions of place. Present Simple. Adverbs of frequency. Wh - e How questions. Verbs of preference. Countable/uncountable nouns Quantifiers: much / many / a lot of / a few / a little /	L'alfabeto. I numeri cardinali da 1 a 1000 Le date e i numeri ordinali. I pronomi personali soggetto e gli aggettivi possessivi. Il verbo essere. C'è, ci sono. Plurali regolari e irregolari. Gli articoli determinativi e indeterminativi. Il verbo avere (possessione). Il genitivo sassone. Aggettivi e pronomi indefiniti Gli aggettivi e i pronomi dimostrativi. L'imperativo. Le principali preposizioni di luogo. Il presente semplice. Gli avverbi di frequenza. Gli interrogativi Chi? Che cosa? Dove? Quando? Come? Perché? I verbi di preferenza. I sostantivi numerabili e non numerabili.

	<p>too much / too many / not enough. Present Continuous. Prepositions of time. Subject and object pronouns. Can. Stative verbs.</p> <p>Present Simple vs Present Continuous. Compounds of some, any and no.</p>	<p>Aggettivi e pronomi indefiniti.</p> <p>Il presente continuo. Le espressioni di tempo. I pronomi personali complemento. Il verbo potere. Verbi di stato</p> <p>Il presente semplice vs presente continuo. I composti di some, any e no.</p>
--	---	--

SECONDO ANNO

Quadro orario del secondo anno di Lingua Inglese: n° 3 ore settimanali

RISULTATI di APPRENDIMENTO

<p>UDA I Io e il mio mondo: interagire, descrivere, narrare - h: 30</p>		
Unità	Conoscenze	Abilità
<p>What can I do? Talking about ability</p>	<p>Talking about what you can/can't do. Talking about house chores, jobs, transport.</p>	<p>Saper parlare di cosa si sa fare e cosa non si sa fare. Saper parlare dei lavori domestici. Saper parlare dei mezzi di trasporto e descrivere il mezzo di trasporto preferito.</p>
<p>Asking and talking about the past</p>	<p>Talking about past habits and events Asking questions about past habits and past events Talking about rooms and furniture in the house Asking/Talking about the past</p>	<p>Saper parlare di abitudini ed eventi del passato. Saper formulare domande relative ad eventi ed abitudini nel passato. Saper parlare della casa ed arredamento della stessa Saper formulare domande relative a fatti avvenuti nel passato</p>
<p>Asking for and giving permission</p>	<p>Asking for permission Giving permission Asking/Talking about holidays and travel</p>	<p>Saper chiedere il permesso di fare qualcosa Saper concedere il permesso Saper formulare domande relative alle vacanze ed ai viaggi Saper parlare e spiegare come si sono trascorse le vacanze e saper descrivere i propri viaggi</p>
<p>UDA II Aspetti socio-culturali - h: 30</p>		

Asking for and giving opinions	Asking for and giving opinions Narrating past events Asking/Talking about hobbies and sports	Saper chiedere e fornire opinioni Saper descrivere eventi nel passato Saper formulare domande relative ai propri hobbies Saper parlare dei propri hobbies Saper chiedere di descrivere uno sport o più sport Saper rispondere e parlare di uno o più sport
Making suggestions	Asking/Talking about actions in the recent past Making and responding to invitations/suggestions Asking/talking about personal feelings, opinions and experiences	Saper chiedere e parlare di azioni avvenute in un passato recente Essere in grado di proporre/suggerire un invito. Saper accettare/rifiutare un invito Chiedere/rispondere circa i propri sentimenti, opinioni ed esperienze personali
UDA III Grammatica di base – h: 39		
Grammar	Can Stative verbs Present Simple Present Continuous Not...any = no Compounds of some, any and no Past Simple: to be Past Time Expressions Was/Were born Used to Past Simple Past Time Expressions Could Can/Could/May Past Simple Interrogative Pronouns: Subjects and Objects in Questions Past Simple vs Present Simple Present Perfect Past Time Expressions Just, already and yet Ever/never Present Perfect vs Past Simple	Verbo modale: potere Verbi di stato e loro uso Il presente semplice Il presente progressivo Uso di not...any/no Composti di some, any e no Il passato del verbo essere Espressioni di tempo passato Essere nato Essere abituati/soliti a... (uso nel passato) Il passato Espressioni di tempo passato Verbo modale potere e suo uso in alcune forme del presente e passato Il passato Pronomi interrogativi: funzione di soggetto/oggetto nelle domande Differenza tra 2 forme verbali: il passato e il presente semplice Il passato prossimo Espressioni di tempo passato Appena, già e ancora: differenze Uso degli avverbi: mai/non...mai Differenze tra 2 forme verbali usate al passato: il passato prossimo e il passato semplice

Articolazione ENOGASTRONOMIA

COMPETENZE di BASE per il secondo biennio e quinto anno

Alla fine del **secondo biennio** in linea con quanto indicato dai programmi ministeriali del nuovo ordinamento, l'insegnamento della lingua inglese dovrà mirare a far conseguire agli alunni la capacità di interagire in ambiti diversi e utilizzare la rete e gli strumenti informatici per tutte le attività scolastiche, promuovendo al contempo la consapevolezza delle differenze culturali e sociali dei destinatari del servizio ristorativo. Inoltre, l'insegnamento della lingua straniera prevede che si integri con le competenze professionali e valorizzi le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.

Gli studenti con indirizzo enogastronomia dovranno saper parlare in modo semplice e sintetico degli aspetti più attuali e di maggior rilievo della realtà della ristorazione enogastronomica consolidando progressivamente le loro competenze linguistiche, stimolando la creatività e l'espressione della loro personalità.

Alla fine del **quinto anno** gli studenti dovranno parlare in modo fluente degli argomenti relativi alle diverse caratteristiche del settore enogastronomico, conoscere gli aspetti relativi ad una sana alimentazione e alcuni tra i principali tipi di diete e malattie legate all'alimentazione; conoscere gli aspetti relativi alla sicurezza nell'industria alimentare, alle nuove tendenze in campo gastronomico ed infine un accenno ad alcuni momenti storici legati all'alimentazione.

Quadro orario del terzo anno di LINGUA INGLESE: n° 3 ore settimanali

RISULTATI di APPRENDIMENTO

UDA 1: The Kitchen Brigade			
Steps	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Uniforms and Kitchen Staff	<ul style="list-style-type: none">- The staff- The chef's uniform- Members of the brigade	Saper: <ul style="list-style-type: none">- parlare della nascita della brigata di cucina- descrivere l'uniforme del cuoco e i membri della brigata- parlare di compiti e responsabilità dello staff di cucina	Esprimersi in modo conciso sugli argomenti del programma. Saper comprendere le domande poste dall'insegnante nelle interrogazioni orali relative agli argomenti svolti in classe.
Work Experience	Talking about your work experience	Parlare delle mansioni, competenze e abilità esercitate durante esperienze di lavoro	Conoscere i principali vocaboli del lessico specifico relativo alla cottura dei cibi, alle principali salse, paste ecc.
Types of Restaurants and Bars	Serving styles	Saper parlare dei diversi tipi di ristoranti	
UDA 2: Kitchen Equipment and Cooking Methods			
Steps	Conoscenze	Abilità	
Kitchen Equipment	<ul style="list-style-type: none">- Utensils and devices in the kitchen- Cookware- Knives- Kitchen utensils- Electrical and large equipment- Other utensils and their use	Saper dare un nome all'attrezzatura di cucina e descrivere quella per ristoranti	Conoscere il lessico di base. Saper rispondere in modo semplice alle domande poste nelle prove scritte (comprensioni di testi di carattere generale o riferiti al loro settore)

Choosing the Right Tools	Talking about tools and their use	Chiedere e dare suggerimenti sull'attrezzatura da usare in cucina. Spiegarne vantaggi e svantaggi	
Cooking Methods	- Why do we cook? - Different types of cooking methods	Individuare vantaggi e svantaggi dei vari metodi di cottura	
Vocabulary	The main words about: fruit and nuts, vegetables and pulses, herbs and spices, cereals, sweets and cakes, fish, meat, eggs and cheese, wine and drinks	Conoscere i vocaboli relativi a frutta fresca e secca, verdura e legumi, aromi e spezie, cereali, dolci, pesce, carne, uova e formaggi, vino e bevande	
Grammar	Future forms Present perfect vs simple past Past continuous Comparatives and superlatives Question tags and Echo questions Exclamation clauses (What...! , How...! , So and such)	Il futuro Il passato Il passato progressivo Comparativi e superlativi Question tags e Echo questions Frase esclamative con What, how, so e such	

Quadro orario del quarto anno di LINGUA INGLESE: n° 3 ore settimanali

RISULTATI D'APPRENDIMENTO

UDA 3: Recipes and Menus			
Steps	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Recipes	- Recipes and measures - Weights and measures - Food packaging and quantifiers - Recipes and actions - Frequently used cooking instructions	Saper: - riconoscere gli ingredienti nelle ricette - comprendere pesi e misure usati nei paesi anglofoni - convertire pesi e misure - comprendere istruzioni per eseguire ricette	Essere in grado di parlare in modo semplice degli argomenti del programma. Saper comprendere le domande poste dall'insegnante nelle interrogazioni orali relative agli argomenti svolti.
Menus	Deciding on menus	Saper concordare un menù all'interno dello staff	
Creating Restaurant Menus	Choosing dishes	Saper elaborare e costruire un menù	
UDA 4: Bakers			
Steps	Conoscenze	Abilità	
The Pastry Chef	- Duties and tasks - Equipment - Actions	- Conoscere le mansioni di uno Chef Patisier - Conoscere l'attrezzatura di pasticceria - Distinguere le preparazioni base	Saper rispondere in modo semplice alle domande poste nelle prove scritte (comprensioni di testi di carattere generale o

A Baking Competition	Talking about mistakes in the kitchen	Parlare dei possibili errori in cucina	riferiti al loro settore). Per quanto concerne le prove orali saranno tollerati errori di forma e sintassi
Bread	Yeasts and flours	- Leggere e comprendere un testo sui diversi tipi di lievito e farina - Saper descrivere i diversi tipi di farine e i loro usi	
UDA 9: Purchasing and Storing Food			
Steps	Conoscenze	Abilità	
Buying Food	- The purchasing department - The standard recipe	Saper: - leggere, comprendere e descrivere come funziona il reparto acquisti di un ristorante - descrivere come è composta una ricetta standard	
Receiving Food Delivery and Dealing with Food Suppliers	- Receiving food delivery - Complaining about a food delivery	- Saper descrivere come comportarsi con i fornitori - Individuare le ragioni per rifiutare una consegna di cibo - Confrontarsi con un fornitore riguardo a dei problemi con la consegna di cibo	
First In, First Out	Storing food	Saper immagazzinare correttamente il cibo in un ristorante	
Vocabulary	The main words about: fruit and nuts, vegetables and pulses, herbs and spices, cereals, sweets and cakes, fish, meat, eggs and cheese, wine and drinks, spirits, garnishes	Conoscere i vocaboli relativi a frutta fresca e secca, verdura e legumi, aromi e spezie, cereali, dolci, pesce, carne, uova e formaggi, vino e bevande, liquori, guarnizioni e contorni	
Grammar	Past simple vs past continuous Present perfect simple and continuous The duration form The modal verbs: must, to have to, shall, should, ought to, can, could, to be able to, may, might, to be allowed to	Contrasto tra il passato semplice e continuo Passato prossimo semplice e continuo La forma di durata I verbi modali inglesi	

Quadro orario del Quinto anno di LINGUA INGLESE: n° 3 ore settimanali

RISULTATI di APPRENDIMENTO

UDA 10: Healthy Eating			
Steps	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Diets and nutrients	<ul style="list-style-type: none"> - Balanced diets and their benefits - The various nutrients and their use in the body 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper leggere, comprendere e descrivere vari tipi di dieta bilanciata - Individuare e descrivere i vari nutrienti e il loro utilizzo da parte del corpo umano 	<p>Esprimersi in modo conciso sugli argomenti del programma.</p> <p>Conoscere il lessico di base o specifico degli argomenti svolti.</p>
Food allergies and special diets	Talking about special diets	Riconoscere e descrivere vari tipi di diete speciali legate a problemi di salute	Saper comprendere le domande poste dall'insegnante nelle interrogazioni orali relative agli argomenti svolti.
Cooking healthily	Nutrients and cooking: the effect of cooking on nutrition	Leggere, comprendere e descrivere i vari effetti della cottura sui nutrienti	
Diets and nutrients	<ul style="list-style-type: none"> - Balanced diets and their benefits - The various nutrients and their use in the body 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper leggere, comprendere e descrivere vari tipi di dieta bilanciata - Individuare e descrivere i vari nutrienti e il loro utilizzo da parte del corpo umano 	Saper rispondere in modo semplice alle domande poste nelle prove scritte (comprensioni di testi di carattere generale o riferiti al loro settore).
UDA 14: Safety in the Catering Industry			
Steps	Conoscenze	Abilità	
Safety at work	<ul style="list-style-type: none"> - Safety regulations - Main risks and prevention - Heat stress when working with food 	<p>Leggere, conoscere e descrivere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - norme di sicurezza nella ristorazione - i rischi principali e la loro prevenzione - i rischi dello stress da calore 	Per quanto concerne le prove orali saranno tollerati errori di forma e sintassi
Food Safety	<ul style="list-style-type: none"> - Stages of HACCP system - Application of the HACCP principles 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare i rischi da contaminazione - Leggere, comprendere e descrivere i principi del sistema HACCP e la loro applicazione 	
UDA 15: Hot Points in Cooking			
Reading	Conoscenze	Abilità	
New Food Trends	Tendencies and innovations	Leggere, comprendere e descrivere le nuove tendenze in campo gastronomico	
The Slow Food Movement	<ul style="list-style-type: none"> - From producer to plate - The birth of movement - An epic struggle 	Leggere, comprendere e descrivere il movimento Slow Food, la sua nascita e	

		le sue caratteristiche	
Religion and Food	Religions and eating habits	Leggere, comprendere e descrivere il rapporto tra religione e cibo	
The Growing Importance of Food Tourism	- Culinary travel - Enotourism	Leggere, comprendere e descrivere le caratteristiche del turismo enogastronomico	
UDA 16: A History of the Culinary Arts			
Reading	Conoscenze	Abilità	
How the Potato Changed the World	A dietary revolution	Leggere, comprendere e descrivere l'importanza dell'introduzione delle patate	
The Irish Potato Famine	Death and emigration	Leggere, comprendere e descrivere la Grande Carestia irlandese	
The Michelin Star System	Every chef's dream	Leggere, comprendere e descrivere cosa sia e come funzioni il sistema delle stelle Michelin	
Food Waste and World Hunger	Too much food never eaten	Leggere, comprendere e descrivere il problema dello spreco di cibo e della fame nel mondo	
Vocabulary	The main words about: fruit and nuts, vegetables and pulses, herbs and spices, cereals, sweets and cakes, fish, meat, eggs and cheese, wine and drinks, spirits, garnishes	Conoscere i vocaboli relativi a frutta fresca e secca, verdura e legumi, aromi e spezie, cereali, dolci, pesce, carne, uova e formaggi, vino e bevande, liquori, guarnizioni e contorni	
Grammar	Revision of verb tenses: Present perfect, duration form with for and since , Present perfect continuous , Past perfect and Conditional Past conditional If clauses The passive	Revisioni delle forme verbali: passato prossimo, forma di durata con for e since, passato prossimo progressivo e trapassato prossimo. Il condizionale Il condizionale passato Il periodo ipotetico: le "if-clauses" Il passivo	

Articolazione SERVIZI di SALA e VENDITA

COMPETENZE di BASE per il secondo biennio e quinto anno

Alla fine del **secondo biennio**, in linea con quanto indicato dai programmi ministeriali del nuovo ordinamento, l'insegnamento della lingua inglese dovrà mirare a far conseguire agli alunni la capacità di interagire in ambiti diversi e utilizzare la rete e gli strumenti informatici per tutte le attività scolastiche, promuovendo al contempo la consapevolezza delle differenze culturali e sociali dei destinatari del servizio ristorativo. Inoltre, l'insegnamento della lingua straniera prevede che si integri con le competenze professionali e valorizzi le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.

Gli studenti con indirizzo sala vendita dovranno saper parlare in modo semplice e sintetico degli aspetti più attuali e di maggior rilievo della realtà della ristorazione consolidando progressivamente le loro competenze linguistiche, stimolando la creatività e l'espressione della loro personalità.

Alla fine del **quinto anno** gli studenti dovranno parlare in modo fluente degli argomenti relativi alle diverse caratteristiche del settore ristorativo, degli aspetti e delle caratteristiche di alcune delle principali bevande utilizzate oggi: vino e bevande alcoliche utilizzate nei cocktails; conoscere gli aspetti relativi all'organizzazione dei banchetti, alla sicurezza nell'industria alimentare, alle nuove tendenze in campo gastronomico ed infine un accenno ad alcuni momenti storici legati all'alimentazione.

Quadro orario del terzo anno di LINGUA INGLESE: n° 3 ore settimanali

RISULTATI di APPRENDIMENTO

UDA 5: Welcoming Guests to the Restaurant			
Steps	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Waiting staff duties	- Reservations - Preparation - Greeting	Saper leggere, comprendere e descrivere quali sono i compiti del personale	Saper parlare in modo semplice delle caratteristiche dei vari componenti dello staff di sala e dei loro compiti Saper descrivere l'abbigliamento dello staff di sala Saper effettuare brevi dialoghi in caso di prenotazione telefonica
The Restaurant Brigade	- The restaurant staff - Job duties	Conoscere e descrivere i ruoli dello staff del ristorante	
Restaurant staff uniforms	The different uniforms of the staff	Descrivere la divisa utilizzata sia nel ristorante che nel bar	
Taking a reservation	Taking a reservation on the phone	Prendere una prenotazione al telefono con un cliente che parla inglese	
A good waiter's skills	Welcoming and dealing with customers	Comprendere quali sono le abilità di un cameriere nel trattare con i clienti	
UDA 6: Waiting on Customers at Table			
Steps	Conoscenze	Abilità	
Table service	Orders, service, and payment	Leggere, comprendere e descrivere quali sono i compiti del personale di sala	Saper descrivere in modo semplice alcuni piatti regionali italiani.
Describing dishes	Describing typical regional Italian dishes	Saper descrivere i principali piatti regionali italiani	

Taking orders and suggesting dishes	Taking orders and ordering	Prendere gli ordini e suggerire al cliente piatti particolari	Saper creare brevi dialoghi tra cliente e cameriere nelle fasi relative all'accoglienza e al pagamento del conto
Ensuring customers satisfaction	Setting the bill and handling complaints	Presentare il conto e gestire i reclami	
Vocabulary	The main words about: fruit and nuts, vegetables and pulses, herbs and spices, cereals, sweets and cakes, fish, meat, eggs and cheese, wine and drinks	Conoscere i vocaboli relativi a frutta fresca e secca, verdura e legumi, aromi e spezie, cereali, dolci, pesce, carne, uova e formaggi, vino e bevande	
Grammar	Future forms Present perfect vs simple past Past continuous Comparatives and superlatives Question tags and Echo questions Exclamation clauses (What...! , How...! , So and such)	Il futuro Il passato Il passato progressivo Comparativi e superlativi Question tags e Echo questions Frase esclamative con What, how, so e such	

Quadro orario del quarto anno di LINGUA INGLESE: n° 3 ore settimanali

RISULTATI di APPRENDIMENTO

UDA 7: Dining Room Services			
Steps	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Designing the dining room	The Dining Room : - Table service equipment (linen, glassware, cutlery, chinaware and crockery) - Dining room layout	- Saper come organizzare e disporre la sala da pranzo - Descrivere biancheria, cristalleria, posateria, porcellane e vasellame e l'attrezzatura per il servizio al tavolo	Essere in grado di parlare in modo semplice degli argomenti del programma. Saper comprendere le domande poste dall'insegnante nelle interrogazioni orali relative agli argomenti svolti.
Working with the staff	Service methods and table setting (assigning tasks and giving instructions)	Parlare dei diversi tipi di servizio e dei modi di preparare i tavoli (assegnare i compiti e dare istruzioni)	
Techniques to impress customers	- Filleting and carving - Flambèing technique	Descrivere come sfilettare e scolpire e la tecnica del flambè	Saper rispondere in modo semplice alle domande poste nelle prove scritte (comprensioni di testi di carattere generale o riferiti al loro settore). Per quanto concerne le prove orali saranno tollerati errori di forma e sintassi

UDA 8: At the Bar			
Steps	Conoscenze	Abilità	
Types of bars and bar staff	- Different types of bars - - Bar staff	- Descrivere i diversi tipi di bar e quello che offrono. - Saper dire da chi è composto il personale di un bar	
Table service in a bar	- Taking orders	Prendere gli ordini dei clienti in un bar	
How to make a success of a bar	- Innovations in beverage service (trendy variants of coffee, latte art...) - Promoting bars	- Leggere, comprendere e descrivere: - le innovazioni nella vendita di bevande - i metodi per promuovere un bar	
UDA 10: Healthy Eating			
Steps	Conoscenze	Abilità	
Diets and nutrients	- Balanced diets and their benefits - The various nutrients and their use in the body	- Saper leggere, comprendere e descrivere vari tipi di dieta bilanciata - Individuare e descrivere i vari nutrienti e il loro utilizzo da parte del corpo umano	
Food allergies and special diets	Talking about special diets	Riconoscere e descrivere vari tipi di diete speciali legate a problemi di salute	
Cooking healthily	Nutrients and cooking: the effect of cooking on nutrition	Leggere, comprendere e descrivere i vari effetti della cottura sui nutrienti	
Vocabulary	The main words about: fruit and nuts, vegetables and pulses, herbs and spices, cereals, sweets and cakes, fish, meat, eggs and cheese, wine and drinks, spirits, garnishes	Conoscere i vocaboli relativi a frutta fresca e secca, verdura e legumi, aromi e spezie, cereali, dolci, pesce, carne, uova e formaggi, vino e bevande, liquori, guarnizioni e contorni	
Grammar	Past simple vs past continuous Present perfect simple and continuous The duration form The modal verbs: must, to have to, shall, should, ought to, can, could, to be able to, may, might, to be allowed to	Contrasto tra il passato semplice e continuo Passato prossimo semplice e continuo La forma di durata I verbi modali inglesi	

PROFILO D'USCITA DELLO STUDENTE DELL'ULTIMO ANNO

Quadro orario del quinto anno di LINGUA INGLESE: n° 3 ore settimanali

UDA 11: Someliers and Bartenders			
Steps	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Wine tasting	<ul style="list-style-type: none"> - The Sommelier's job - Sensory analysis of wine - The Wine Aroma Wheel - Wine making techniques 	Individuare i compiti di un sommelier Comprendere e descrivere i passaggi della degustazione del vino Conoscere la ruota degli aromi del vino Apprendere le tecniche per fare il vino	Esprimersi in modo abbastanza fluente sugli argomenti del programma Saper comprendere le domande poste dall'insegnante nelle interrogazioni orali relative agli argomenti svolti Saper rispondere in modo semplice alle domande poste nelle prove scritte (comprensioni di testi di carattere generale o riferiti al loro settore) Conoscere il lessico specifico del settore ristorazione Per quanto concerne le prove orali saranno tollerati errori di forma e sintassi
Matching food and wine	Pairing menu and wine	Abbinare i vini con il menu	
Mixing cocktails	<ul style="list-style-type: none"> - Basic bartending techniques - The bartender's workstation - Cocktail recipes - Non-alcoholic cocktails 	Leggere, comprendere e descrivere: - le tecniche base del barista - la postazione del barista - la ricetta di un cocktail - cosa sono i cocktail analcolici	
UDA 12: Organising Banquets			
Steps	Conoscenze	Abilità	
Banqueting and Catering	<ul style="list-style-type: none"> - Banquets - The Banquet Manager's duties and functions - Catering, catering-banqueting and banqueting 	Leggere, comprendere e descrivere : - come funziona un banchetto -quali sono i compiti del direttore del banchetto - come individuare i diversi tipi di organizzazione di un evento	
A Wedding Banquet	<ul style="list-style-type: none"> - Wedding banquet organisation - Meeting the customer 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper descrivere l'organizzazione di un banchetto di nozze - Pianificare un banchetto con il cliente 	
Arranging a Function	<ul style="list-style-type: none"> - Work scheduling - Table arrangement for functions - Dining service style 	Comprendere e descrivere come: - organizzare un evento - preparare i tavoli per un evento - valutare gli stili diversi per servire durante un banchetto	

UDA 14: Safety in the Catering Industry			
Steps	Conoscenze	Abilità	
Safety at work	<ul style="list-style-type: none"> - Safety regulations - Main risks and prevention - Heat stress when working with food 	Leggere, conoscere e descrivere: <ul style="list-style-type: none"> - norme di sicurezza nella ristorazione - i rischi principali e la loro prevenzione - i rischi dello stress da calore 	
Food Safety	<ul style="list-style-type: none"> - Stages of HACCP system - Application of the HACCP principles 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare i rischi da contaminazione - Leggere, comprendere e descrivere i principi del sistema HACCP e la loro applicazione 	
UDA 15: Hot Points in Cooking			
Reading	Conoscenze	Abilità	
New Food Trends	Tendencies and innovations	Leggere, comprendere e descrivere le nuove tendenze in campo gastronomico	
The Slow Food Movement	<ul style="list-style-type: none"> - From producer to plate - The birth of movement - An epic struggle 	Leggere, comprendere e descrivere il movimento Slow Food, la sua nascita e le sue caratteristiche	
Religion and Food	Religions and eating habits	Leggere, comprendere e descrivere il rapporto tra religione e cibo	
The Growing Importance of Food Tourism	<ul style="list-style-type: none"> - Culinary travel - Enotourism 	Leggere, comprendere e descrivere le caratteristiche del turismo enogastronomico	
UDA 16: A History of the Culinary Arts			
Reading	Conoscenze	Abilità	
How the Potato Changed the World	A dietary revolution	Leggere, comprendere e descrivere l'importanza dell'introduzione delle patate	
The Irish Potato Famine	Death and emigration	Leggere, comprendere e descrivere la Grande Carestia irlandese	
The Michelin Star System	Every chef's dream	Leggere, comprendere e descrivere cosa sia e come funzioni il sistema delle stelle Michelin	

Food Waste and World Hunger	Too much food never eaten	Leggere, comprendere e descrivere il problema dello spreco di cibo e della fame nel mondo	
Vocabulary	The main words about: fruit and nuts, vegetables and pulses, herbs and spices, cereals, sweets and cakes, fish, meat, eggs and cheese, wine and drinks, spirits, garnishes	Conoscere i vocaboli relativi a frutta fresca e secca, verdura e legumi, aromi e spezie, cereali, dolci, pesce, carne, uova e formaggi, vino e bevande, liquori, guarnizioni e contorni	
Grammar	Revision of verb tenses: Present perfect, duration form with for and since , Present perfect continuous , Past perfect and Conditional Past conditional If clauses The passive	Revisioni delle forme verbali: passato prossimo, forma di durata con for e since, passato prossimo progressivo e trapassato prossimo. Il condizionale Il condizionale passato Il periodo ipotetico: le "if-clauses" Il passivo	

Articolazione PASTICCERIA (nuovo corso)

COMPETENZE di BASE per il secondo biennio

Alla fine del **secondo biennio**, in linea con quanto indicato dai programmi ministeriali del nuovo ordinamento, l'insegnamento della lingua inglese dovrà mirare a far conseguire agli alunni la capacità di interagire in ambiti diversi e utilizzare la rete e gli strumenti informatici per tutte le attività scolastiche, promuovendo al contempo la consapevolezza delle differenze culturali e sociali dei destinatari del servizio ristorativo. Inoltre, l'insegnamento della lingua straniera prevede che si integri con le competenze professionali e valorizzi le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.

Gli studenti con indirizzo PASTICCERIA dovranno saper parlare in modo semplice e sintetico degli aspetti più attuali e di maggior rilievo della realtà della ristorazione enogastronomica con particolare riguardo al settore pasticceria, consolidando progressivamente le loro competenze linguistiche, stimolando la creatività e l'espressione della loro personalità.

Quadro orario del terzo anno di LINGUA INGLESE: n° 3 ore settimanali

RISULTATI di APPRENDIMENTO

UDA 1: The Kitchen Brigade			
Steps	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Uniforms and Kitchen Staff	- The staff - The chef's uniform - Members of the brigade	Saper: - parlare della nascita della brigata di cucina - descrivere l'uniforme del cuoco e i membri della brigata - parlare di compiti e responsabilità dello staff di	Esprimersi in modo conciso sugli argomenti del programma. Saper comprendere le domande poste dall'insegnante nelle

		cucina	interrogazioni orali relative agli argomenti svolti in classe.
Work Experience	Talking about your work experience	Parlare delle mansioni, competenze e abilità esercitate durante esperienze di lavoro	Conoscere i principali vocaboli del lessico specifico relativo alla cottura dei cibi, alle principali salse, paste ecc.
Types of Restaurants and Bars	Serving styles	Saper parlare dei diversi tipi di ristoranti	
UDA 4: Bakers			
Steps	Conoscenze	Abilità	
The Pastry Chef	- Duties and tasks - Equipment - Actions	- Conoscere le mansioni di uno Chef Pâtissier - Conoscere l'attrezzatura di pasticceria - Distinguere le preparazioni base	Conoscere il lessico di base. Saper rispondere in modo semplice alle domande poste nelle prove scritte (comprensioni di testi di carattere generale o riferiti al loro settore)
A Baking Competition	Talking about mistakes in the kitchen	Parlare dei possibili errori in cucina	
Bread	Yeasts and flours	- Leggere e comprendere un testo sui diversi tipi di lievito e farina - Saper descrivere i diversi tipi di farine e i loro usi	
Vocabulary	The main words about: fruit and nuts, vegetables and pulses, herbs and spices, cereals, sweets and cakes, fish, meat, eggs and cheese, wine and drinks	Conoscere i vocaboli relativi a frutta fresca e secca, verdura e legumi, aromi e spezie, cereali, dolci, pesce, carne, uova e formaggi, vino e bevande	
Grammar	Future forms Present perfect vs simple past Past continuous Comparatives and superlatives Question tags and Echo questions Exclamation clauses (What...! , How...! , So and such)	Il futuro Il passato Il passato progressivo Comparativi e superlativi Question tags e Echo questions Frase esclamative con What, how, so e such	

Libri di testo in adozione nell'anno scolastico 2019/20:

Classi I - Beyon Together di R. Campbell, R. Metcalf, R. Robb Benne, Macmillan Education
- **Grammar Log** di S. Gatti, L. Stone, Mondadori for English

Classi II - New My English 1 di S. Knipe, D. Russel, Mondadori For English
- **Grammar Log** di S. Gatti, L. Stone, Mondadori for English
- **Cult Cooking & Service**, di A. Greenwood, L. Tracogna, N. Abbott, K. Cochrane, K. Brodey, CIDEB - Black Cat

Classi III - **Daily Specials** di P. A. Caruso, A. Piccigallo, Le Monnier Scuola
- **Grammar Log** di S. Gatti, L. Stone, Mondadori for English

Classi IV - **Daily Specials** di P. A. Caruso, A. Piccigallo, Le Monnier Scuola
- **Grammar Log** di S. Gatti, L. Stone, Mondadori for English
- **Your Invalsi Tutor** di S. Mazzetti, Macmillan Editore

Classi V - **Daily Specials** di P. A. Caruso, A. Piccigallo, Le Monnier Scuola
- **Grammar Log** di S. Gatti, L. Stone, Mondadori for English
- **Ready for Invalsi** di AA. VV. , Oxford University Press