



## PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

### Triennio articolazione ENOGASTRONOMIA

A.S. 2025/2026

#### COMPETENZE:

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- Competenza n. 1: utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Competenza n. 2: supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Competenza n. 3: applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Competenza n. 4: predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- Competenza n. 5: valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Competenza n. 6: curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Competenza n. 7: progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Competenza n. 8: realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Competenza n. 9: gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
  - Competenza n. 10: supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Competenza n. 11: contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni,

degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

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.

### TERZO ANNO

2 ore settimanali di Lingua Inglese e 1 ora settimanale di Inglese Tecnico  
competenze: I2, I3, I8, AG2, AG7, AG8.

CONOSCENZE O CONTENUTI	ABILITA'	COMPETENZE
<b>UDA 1 : The kitchen brigade</b> <b>The staff</b> - The chef's uniform - Members of the brigade  Talking about your work Experience  Serving styles  Types of restaurants and bars	- talking about the birth of the kitchen brigade - Describe the members of the brigade -Talking about tasks and responsibility -Talking about work experiences -Talking about different types of restaurants	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.  Parlare delle mansioni, competenze e abilità esercitate durante esperienze di lavoro.  Parlare con un tutor aziendale all'estero delle proprie esperienze, competenze e abilità Leggere, comprendere e riassumere testi sugli sbocchi di lavoro nell'enogastronomia.  Effettuare una ricerca in Internet per ampliare conoscenze sui diversi tipi di ristoranti e sui servizi offerti.  Simulare un colloquio con il tutor aziendale per l'inserimento in un progetto di alternanza scuolalavoro.

<p><b>UDA 2: Kitchen Equipment and Cooking Methods</b></p> <p>Utensils and devices in the kitchen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cookware</li> <li>- Knives</li> <li>- Kitchen utensils</li> <li>- Electrical and large equipment</li> <li>- Other utensils and their Use</li> </ul> <p>Talking about tools and their Use</p> <p>Why do we cook?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Different types of cooking Methods</li> </ul> <p>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</p> <p><b><u>Lingua Inglese:</u></b></p> <p>Future forms</p> <p>Present perfect vs simple past</p> <p>Past continuous</p> <p>Comparatives and superlatives</p> <p>Question tags and Echo questions</p> <p>Exclamation clauses ( What...! , How...! , So and such )</p> <p>Conditionals: First and second</p>	<p>Talking about equipment</p> <p>Talking about tools and their uses</p> <p>Advantages and disadvantages of the different cooking methods</p> <p>Know the main vocabulary about fruit and nuts, vegetables and pulses, cereals, sweets, cakes, fish, cheese, spices, eggs, meat, wine and drinks</p> <p>Future tenses</p> <p>The past</p> <p>Present perfect vs past simple</p> <p>Past continuous</p> <p>Comparatives and superlatives</p> <p>Question tags e Echo questions</p> <p>Exclamation clauses What, how, so e such</p> <p>Conditionals</p>	<p>Dare un nome all'attrezzatura di cucina</p> <p>Descrivere come usare correttamente una tasca da pasticciere.</p> <p>Leggere, comprendere e descrivere attrezzature per ristoranti.</p> <p>Scrivere un testo per promuovere la vendita di attrezzatura per ristorante.</p> <p>Chiedere e dare suggerimenti sull'attrezzatura da usare in cucina. Spiegarne vantaggi e svantaggi.</p> <p>Chiedere spiegazioni su come usare l'attrezzatura di cucina in caso di collocamento all'estero.</p> <p>Individuare vantaggi e svantaggi dei vari metodi di cottura.</p> <p>Descrivere la tecnica di preparazione verdure chiamata "cooking in a blanc".</p> <p>Effettuare una ricerca in Internet per trovare vantaggi e svantaggi di altre tecniche di cottura</p> <p>Simulare una situazione di alternanza scuola-lavoro in cui uno Chef illustra allo studente i metodi di cottura più usati nella sua cucina spiegandone vantaggi e svantaggi.</p> <p>Scegliere il metodo di cottura e l'attrezzatura appropriati a una situazione data e creare una scheda di presentazione per il piatto scelto.</p> <p>Usare i futuri e passati</p> <p>Comparativi e superlativi</p>
--	---	---

<b>UDA IL VIAGGIO IN ITALIA</b>	EXPLORING THE REGIONS OF ITALY: TYPICAL PRODUCTS, DISHES AND RECIPES	

### OBIETTIVI EQUIPOLLENTI

In riferimento alla comprensione e produzione orale, l'alunno dovrà comprendere, almeno nelle linee essenziali, testi anche autentici, riferiti agli argomenti trattati e dovrà sostenere una conversazione in lingua usando un registro linguistico accettabile ed appropriato al contesto. In riferimento alla comprensione e produzione scritta, l'alunno dovrà essere in grado di comprendere le linee essenziali e i particolari più significativi di un testo; produrre testi globalmente corretti, riuscendo a distinguere e utilizzare diversi registri linguistici.

#### QUARTO ANNO

2 ore settimanali di Lingua Inglese e 1 ora settimanale di Inglese Tecnico  
competenze: I2, I3, I8, AG2, AG7, AG8.

CONOSCENZE O CONTENUTI	ABILITA'	COMPETENZE
<b>UDA1: BAKERS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• the pastry chef</li> <li>• Bread (yeasts and flours)</li> </ul> <p><u>Lingua Inglese</u> Present perfect simple Past perfect vs past simple</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Talking about pastry and bread</li>   <li>• How to talk in the past</li> </ul>	Descrivere i compiti del pasticciere. Parlare dei principali ingredienti del pane.  Utilizzare i tempi verbali al passato
<b>UDA 2: RECIPES AND MENUS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recipes</li> <li>• Menus</li> <li>• Creating restaurant menus</li> </ul> <p><u>Lingua Inglese:</u> Quantifiers</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presenting and explaining a recipe</li> <li>• Deciding a menu and choosing dishes</li>   <li>• Using the right quantifiers</li> </ul>	Presentare una ricetta  Presentare un piatto  Decidere i piatti di un menu  Utilizzare le espressioni di quantità
<b>UDA 3: PURCHASING AND STORING FOOD</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buying food</li> <li>• Receiving food delivery and dealing with food suppliers</li> <li>• First in, first out</li> </ul> <p><u>Lingua Inglese:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- present simple and continuous</li> <li>- conditionals: third conditional</li> <li>- present perfect continuous and past perfect continuous</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• buying food</li> <li>• complaining about a food delivery</li> <li>• understanding how to storage food</li> <li>• present simple and continuous</li> <li>• conditionals: third conditional</li> <li>• present perfect continuous and past perfect continuous</li> </ul>	comprare cibo lamentarsi per una consegna come immagazzinare il cibo  usare i presenti usare i condizionali usare la forma progressiva

<b>UDA IL VIAGGIO IN EUROPA</b>	A CULINARY GUIDE TO THE ANGLOSPHERE	

<b>OBIETTIVI EQUIPOLLENTI</b>
In riferimento alla comprensione e produzione orale, l'alunno dovrà comprendere, almeno nelle linee essenziali, testi anche autentici, riferiti agli argomenti trattati e dovrà sostenere una conversazione in lingua usando un registro linguistico accettabile ed appropriato al contesto. In riferimento alla comprensione e produzione scritta, l'alunno dovrà essere in grado di comprendere le linee essenziali e i particolari più significativi di un testo; produrre testi globalmente corretti, riuscendo a distinguere e utilizzare diversi registri linguistici.

**QUINTO ANNO libro ancora in adozione “Mastering cooking and service”**

2 ore settimanali di Lingua Inglese e 1 ora settimanale di Inglese Tecnico  
competenze: I2, I3, I8, AG2, AG7, AG8.

<b>CONOSCENZE O CONTENUTI</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
DIET AND NUTRITION <u>Inglese Tecnico</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Healthy Eating</li> <li>• The Mediterranean Diet</li> <li>• Other Types of Diet</li> <li>• Alternative Diets</li> <li>• Religious dietary choices</li> <li>• Teens and Sport diets (video)</li> <li>• Special diets for food allergies and Intolerance</li> </ul> <u>Lingua Inglese</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Second conditional</li> <li>• I'd prefer</li> <li>• I'd rather</li> <li>• I wish</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Talking about special diets</li> <li>• Usare correttamente il second conditional</li> </ul>	Parlare di una dieta salutare e dei diversi tipi di dieta.  Parlare di scelte alimentare in base alla religione.  Parlare delle diete per i ragazzi e gli sportivi  Parlare di intolleranze e allergie  Utilizzare il second conditional
SAFETY PROCEDURES <u>Inglese Tecnico</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Food safety and food quality</li> <li>• HACCP</li> <li>• HACCP principles</li> <li>• Food contamination</li> <li>• Food preservation</li> <li>• Workplace safety</li> </ul> <u>Lingua Inglese</u> The passive	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Talking about rules and procedures</li> <li>• Utilizzare correttamente la forma passiva</li> </ul>	Parlare di sicurezza, regole e procedimenti sul luogo di lavoro  Sapere i principi dell'HACCP  Parlare di contaminazione alimentare e della conservazione dei cibi  Utilizzare il passivo
THE SLOW FOOD MOVEMENT <ul style="list-style-type: none"> <li>• From producer to plate</li> <li>• The birth of a movement</li> <li>• An epic struggle</li> </ul>	Utilizzo delle 4 abilità linguistiche	

--	--	--

## Preparazione prove Invalsi classe quinta

### OBIETTIVI EQUIPOLLENTI

In riferimento alla comprensione e produzione orale, l'alunno dovrà comprendere, almeno nelle linee essenziali, testi anche autentici, riferiti agli argomenti trattati e dovrà sostenere una conversazione in lingua usando un registro linguistico accettabile ed appropriato al contesto. In riferimento alla comprensione e produzione scritta, l'alunno dovrà essere in grado di comprendere le linee essenziali e i particolari più significativi di un testo; produrre testi globalmente corretti, riuscendo a distinguere e utilizzare diversi registri linguistici.

### TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI

- Libro di testo "Daily specials" (classi terze e quarte), "Mastering cooking and service" (classi quinte)
- Strumenti digitali: LIM, app didattiche, siti web, video, presentazioni digitali
- Fotocopie, realia

### METODOLOGIE

- Cooperative learning
- Lezione frontale dialogata
- Flipped classroom
- Role play
- Inductive learning

### CRITERI DI VALUTAZIONE

- Comprensione orale (cogliere gli elementi e il significato di un messaggio)
- Produzione orale (saper interagire a seconda del contesto utilizzando un registro appropriato)
- Comprensione scritta (cogliere gli elementi e il significato di un testo)
- Produzione scritta (saper elaborare testi utilizzando coesione e correttezza strutturale e lessico appropriato)

### STRUMENTI DI VERIFICA

- Prove scritte strutturate, semi-strutturate, domande aperte e chiuse, prove per competenze, produzione di testi
- Prove orali: interrogazioni su argomenti specifici, dialoghi, prove per competenze

### ATTIVITÀ DI RECUPERO

- Recupero in itinere

Arma di Taggia, 8/09/2025

Il dipartimento di Lingua inglese

