



PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

Triennio articolazione SALA E VENDITA

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
UDA 1 : The kitchen brigade The staff - The chef's uniform - Members of the brigade Talking about your work Experience Serving styles	-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 scuola-lavoro.

<p>UDA 2: Kitchen Equipment and Cooking Methods</p> <p>Utensils and devices in the kitchen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cookware - Knives - Kitchen utensils - Electrical and large equipment - Other utensils and their Use <p>Talking about tools and their Use</p> <p>Why do we cook?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Different types of cooking Methods <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>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>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>UDA 2: RECIPES AND MENUS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recipes • Menus • Creating restaurant menus 	<ul style="list-style-type: none"> • Presenting and explaining a recipe • Deciding a menu and choosing dishes • Using the right 	<p>Presentare una ricetta</p> <p>Presentare un piatto</p> <p>Decidere i piatti di un menu</p>

Lingua Inglese: Quantifiers	quantifiers	Utilizzare le espressioni di quantità
UDA IL VIAGGIO IN ITALIA	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
UDA 1: Welcoming guests to the restaurants <ul style="list-style-type: none"> Waiting staff tasks taking a reservation on the phone dealing with customers' requests Lingua Inglese Present perfect simple past simple vs present perfect	<ul style="list-style-type: none"> How to talk in the past taking a reservation knowing staff tasks and uniform welcoming customers 	Parlare al passato prendere una prenotazione conoscere i compiti e la divisa dello staff accogliere i clienti
UDA 2: Waiting on customers at table <ul style="list-style-type: none"> table service taking orders and suggesting dishes ensuring customer satisfaction Lingua Inglese: Quantifiers	<ul style="list-style-type: none"> orders, service and payment describing dishes taking orders and ordering setting the bill handling complaints <ul style="list-style-type: none"> Using the right quantifiers 	Prendere ordini, servizio e pagamento Descrivere i piatti Preparare il conto Gestire le lamentele Usare le espressioni di
UDA 3: Dining room service <ul style="list-style-type: none"> Designing the dining room working with the staff 	<ul style="list-style-type: none"> table service equipment dining room layout 	Preparare la sala Conoscere i tipi di servizio

<ul style="list-style-type: none"> Techniques to impress customers <p>Lingua Inglese</p> <ul style="list-style-type: none"> present simple and continuous conditionals: third conditional present perfect continuous and past perfect continuous 	<ul style="list-style-type: none"> talking about the table setting types of service handling, clearing and service Using the present tenses, conditionals and progressive tenses 	<p>Conoscere tecniche per impressionare i clienti</p> <p>Usare le forme del presente, del condizionale e la forma progressiva</p>
<p>UDA 4: At the bar</p> <ul style="list-style-type: none"> types of bar table service in a bar how to make a successful bar 	<ul style="list-style-type: none"> bar and what they offer bar staff taking orders beverage service promoting bars 	<p>Conoscere i tipi di bar e il loro staff prendere ordini</p> <p>Servire bevande</p> <p>Promuovere i bar</p>

UDA IL VIAGGIO IN EUROPA	A CULINARY GUIDE TO THE ANGLOSPHERE	
---------------------------------	-------------------------------------	--

OBIETTIVI EQUIPOLLENTI
<p>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.</p>

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.

CONOSCENZE O CONTENUTI	ABILITA'	COMPETENZE
<p>DIET AND NUTRITION</p> <p>Inglese Tecnico</p> <ul style="list-style-type: none"> Healthy Eating The Mediterranean Diet Other Types of Diet Alternative Diets Religious dietary choices Teens and Sport diets (video) Special diets for food allergies and Intolerance <p>Lingua Inglese</p> <ul style="list-style-type: none"> Second conditional I'd prefer I'd rather I wish 	<ul style="list-style-type: none"> Talking about special diets Usare correttamente il second conditional 	<p>Parlare di una dieta salutare e dei diversi tipi di dieta.</p> <p>Parlare di scelte alimentare in base alla religione.</p> <p>Parlare delle diete per i ragazzi e gli sportivi</p> <p>Parlare di intolleranze e allergie</p> <p>Utilizzare il second conditional</p>
<p>SAFETY PROCEDURES</p> <p>Inglese Tecnico</p>	<ul style="list-style-type: none"> Talking about rules and procedures 	<p>Parlare di sicurezza, regole e procedimenti sul luogo di lavoro</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Food safety and food quality • HACCP • HACCP principles • Food contamination • Food preservation • Workplace safety <p>Lingua Inglese The passive</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare correttamente la forma passiva 	<p>Sapere i principi dell'HACCP</p> <p>Parlare di contaminazione alimentare e della conservazione dei cibi</p> <p>Utilizzare il passivo</p>
<p>THE SLOW FOOD MOVEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • From producer to plate • The birth of a movement • An epic struggle 	<p>Utilizzo delle 4 abilità linguistiche</p>	

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.

Preparazione prove Invalsi classe quinta

TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI

- Libro di testo "Daily specials", "Mastering cooking&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

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Recupero in itinere |
|---|

Arma di Taggia, 08/09/2025

Il dipartimento di Lingua inglese