

# Istituto di Istruzione Superiore - Morcone

SEDE IPSAR – COLLE SANNITA

Prof. ssa Tresca Genoveffa materia **INGLESE** classe **III (Cucina)**

## PROGRAMMAZIONEDISCIPLINARE

n. 3 ore settimanali di lezione della disciplina **INGLESE** a.s. 2014 /15

### • ORGANIZZAZIONE DEI CONTENUTI DISCIPLINARI

#### Competenze disciplinari

- Lo studente sviluppa capacità di ascolto e dialogiche ed è portato a riflettere sul proprio apprendimento;
- Lo studente impara a socializzare ed interagire con coetanei e adulti;
- Lo studente impara a produrre brevi testi adatti alle varie situazioni interattive. Lo studente sviluppa attività di ricerca e indagine per produrre un lavoro individuale e/o di gruppo.

#### Competenze professionali

- Metodi e tecniche del servizio ristorativo.
- Comunicare in inglese nell'ambiente di lavoro per interagire con i colleghi
- Principali terminologie tecniche di settore.

#### MODULO: 1 set-ott-nov-dic

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità
<b>Applying for a job</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Curriculum vitae.</li><li>• <u>Grammar revision</u>: <i>be; have got</i>; Question words; possessive adjectives; personal pronouns; Plurals; definite and indefinite articles; Possessive case; Present Simple vs. Present Continuous; Main linguistic functions (name, age, origin, nationality...).</li></ul>	Scrivere il proprio Curriculum Vitae Scrivere una lettera formale Comprendere e rispondere ad un annuncio di lavoro Sostenere un colloquio di lavoro
<b>Meeting the chef</b>	Job specifications and duties The chef's uniform The Brigade Restaurant areas and sections	Riconoscere le figure principali dello staff in un ristorante e i relativi ruoli Assegnare mansioni in cucina in base alle capacità personali
<b>Have a look in the other drawers</b>	Various types of heavy and electric equipment Kitchen utensils and tools Restaurants kitchen stations Patisserie accessories	Descrivere l'attrezzatura di cucina Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti del processo ristorativo. Conoscere le espressioni utili per localizzare gli oggetti nello spazio

#### MODULO: 2

gen-feb-mar-apr-mag

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità
<b>Ingredients</b>	Ingredients: meat, fish, fruits and nuts, eggs, dairy products and cheese, cereals. Washing, cleaning and cooking	Riconoscere i diversi tipi di ingredienti Saper chiedere e offrire aiuto e

		collaborazione in cucina
<b>Cooking processes</b>	Cooking processes and their effects on food	Conoscere i diversi tipi di cottura Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi
<b>Meals and menus</b>	Menu planning Different types of menu British meals	Presentare un menu Conoscere i diversi tipi di menu e i pasti Inglesi
<b>Food and wine</b>	Drinking and choosing wine Food and wine Serving wine or tea during the meal Wine glasses	Saper leggere una carta dei vini Saper associare vine e cibo Servire vini o tè durante il pasto Riconoscere i diversi tipi di bicchieri del vino
<b>What's the Secret of your success</b> (modulo professionale 5 ore)	Education work experience personal skills competences	Costruire un'intervista per ottenere informazioni e suggerimenti utili in ambito professionale