

Istituto di Istruzione Superiore - Morcone

SEDE IPSAR – COLLE SANNITA

Prof. ssa Tresca Genoveffa materia **INGLESE** classe **III Sala**

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 e di sala bar.
- Tecniche di comunicazione usando diversi registri comunicativi di un testo orale.
- Principali terminologie tecniche di settore.

MODULO: 1 set-ott-nov-dic

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità
Applying for a job	<ul style="list-style-type: none">• Curriculum vitae.• <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...).	Scrivere il proprio Curriculum Vitae Scrivere una lettera formale Comprendere e rispondere ad un annuncio di lavoro Sostenere un colloquio di lavoro
Personal hygiene and appearance	Espressioni utili per esprimere divieti, dare indicazioni di comportamento, richiamare all'osservanza delle regole e reagire a un richiamo	Parlare nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza in sala Saper riconoscere le norme
The restaurant Staff and areas	Job specifications and duties The Waiter's uniform The Brigade Restaurant areas and sections	Riconoscere le figure principali dello staff in un ristorante e i relativi ruoli La divisa del cameriere Riconoscere le diverse sezioni di un ristorante
Service methods Types of restaurants	Various types of service and restaurants Welcoming the guests Arranging the restaurant for the service	Descrivere le strutture ricettive alberghiere e ristorative Saper accogliere i clienti Riconoscere i diversi tipi di servizio
MODULO: 2		
gen-feb-mar-apr-mag		
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità

Meals and menus	Menu planning Different types of menu British meals Request and offers Making food suggestions and describing dishes	Presentare un menu Conoscere i diversi tipi di menu e i pasti Inglesi Presentare piatti e dare consigli
Food and wine	Drinking and choosing wine Food and wine Serving and tasting wine Taking drink orders Carrying out orders Complaining and apologizing	Saper leggere una carta dei vini Servire ed assaggiare vini Prendere e portare avanti gli ordini Accettare le lamentele e scusarsi
Working at the bar	Bar equipments and tools Coffee in Italy and tea in Britain Alcoholic drinks: spirits and liqueurs Ordering drinks at the bar	Conoscere il lessico relativo ai prodotti e alle attrezzature usate in un bar Riconoscere i diversi tipi di tè, di caffè e di bevande alcoliche Saper ordinare al bar
Preparing cocktails	Basic equipment and ingredients for preparing cocktails The most common cocktails	Conoscere il lessico relativo alle attrezzature e agli ingredienti utili per la preparazione dei cocktails Saper riconoscere i cocktails più comuni
Herbs and spices	Some aromatic herbs used in cooking Some common spices used in cooking	Saper riconoscere le erbe e le spezie più usate in cucina
What's the Secret of your success (modulo professionale 5 ore)	Education work experience personal skills competences	Costruire un'intervista per ottenere informazioni e suggerimenti utili in ambito professionale