

## Classe Quarta INGLESE indirizzo Servizi di Sala e Vendita – INGLESE

### 8. CONTENUTI DISCIPLINARI CLASSE QUARTA – SETTORE SERVIZI DI SALA E VENDITA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilità/capacità	Conoscenze
<p><b>B1-</b> Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p> <p><b>B1-</b> Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p><b>A2-</b> Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p><b>A2-</b> Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi ed operativi di base.</p> <p><b>B1-</b> Utilizzare e produrre testi multimediali</p>	<p>Interagire in L2 durante il servizio in sala nell'ambito del progetto '<b>Guess who's coming to Breakfast</b>'</p> <p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale.</p> <p>Utilizzare in grammaticali.</p> <p>modo adeguato le strutture</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.</p>	<p><b>MODULE 0 - English breakfast:</b> breakfast menus, food, drinks and useful expressions</p> <p><b>MODULE 1 GRAMMAR:</b> simple present, simple past, past continuous. Present Perfect. Comparatives and superlatives. The sentence structure.</p> <p><b>MODULE 3 Meals and Menus</b> Different types of menus British meals Menu courses sequence Making food suggestions and describing dishes</p> <p><b>MODULE 6 Cocktails</b> What a cocktail is Basic equipment and ingredients The most common cocktails Verbs and useful expressions</p> <p><b>MODULE 9 Happy hour</b> History of the term Finger food Cocktails Long drinks Milkshake, smoothies and juices Vocabulary: some kitchen equipment Happy hour on a busy Friday evening: dialogues 1 and 2.</p>

