

## Classe Quarta indirizzo Enogastronomia – INGLESE

| 7. CONTENUTI DISCIPLINARI CLASSE QUARTA - SETTORE ENOGASTRONOMIA  |  |   |
|---|--|---|
| Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:  |  |   |
| Competenze  | Abilità/capacità   | Conoscenze  |
| <p><b>B1-</b> Utilizzare gli strumenti espressivi e 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 e descrivere ricette 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.<br/>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></p> <p>Simple present, simple past, past continuous, Present Perfect Comparatives and superlatives The English sentence structure The main linkers</p> <p><b>MODULE 2</b></p> <p>Commercial catering Famous food outlet chains</p> <p><b>MODULE 3</b></p> <p>Cooking techniques Water cooking techniques Fat cooking techniques Heat cooking techniques Mixed cooking techniques</p> <p><b>MODULE 4 Menus</b> Menu formats Understanding menus Breakfast, lunch and dinner menus Banqueting and special events menus</p> <p><b>MODULE 5</b></p> <p>Buffet service and finger food</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <b>MODULE 5</b><br>Culinary culture: regional recipes<br>and/or recipes from English-<br>speaking countries |
|--|--|---|