

#### 4. CONTENUTI DISCIPLINARI TERZO ANNO - SETTORE ENOGASTRONOMIA

I docenti stabiliscono i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilità/capacità	Conoscenze
<p><b>A2</b>-Utilizzare gli strumenti espressivi e indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p><b>A2</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>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 Applicare strategie diverse di lettura Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale. Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali.</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>Revisione dei tempi presente passato e futuro, Can/Must/should/, Would like Compound words L'imperativo</p> <p>Wh-question words Very, very much, a lot, much, many Preposizioni di luogo Avverbi di modo Comparativi e Superlativi Be going to</p> <p><b>MODULE 2 – In the Kitchen</b>  <b>The staff:</b> The kitchen brigade The chef's uniform</p> <p>Hygiene</p> <p><b>The Kitchen and the Equipment:</b></p> <p>Kitchen areas</p> <p>Equipment</p> <p>Food preparation appliances</p> <p>Cooking and refrigerating appliances</p> <p>Cookware, Kitchen knives</p>

		<p>and utensils</p> <p><b>MODULE 3 – Foods</b></p> <p>Pulses, cereals, cooking fats, fruit and vegetables, meat, poultry, eggs, fish.</p> <p><b>From MODULE 6 – Safety and nutrition</b></p> <p><b>MODULE 8 – Applying for a Job</b></p> <p>How to write a Curriculum Vitae</p>
--	--	---