

COMPETENZE MINIME

PRIMA CLASSE

Per quanto riguarda la comprensione gli alunni dovranno saper cogliere il senso generale e i particolari più significativi di un breve testo scritto o orale contenente lessico e strutture coerenti coi testi proposti nel corso dell'anno.

Per quanto riguarda la produzione gli alunni dovranno sapersi esprimere oralmente in modo comprensibile ed efficace, pur con qualche incertezza formale, in situazioni concrete e quotidiane corrispondenti a quelle incontrate durante l'anno, e dovranno saper produrre semplici testi scritti di ambito quotidiano (descrizioni, risposte a questionari, brevi sintesi, lettere) pur con qualche inesattezza.

SECONDA CLASSE

Per quanto riguarda la comprensione e produzione orale lo studente dovrà essere in grado di cogliere l'argomento essenziale di un discorso, anche se non il significato di ogni singolo elemento; dovrà saper interagire con un parlante di L2 senza eccessivi rallentamenti, dando e chiedendo informazioni su argomenti familiari e personali, pur con qualche imprecisione formale.

Per la comprensione e produzione scritta lo studente dovrà essere in grado da un lato di individuare il messaggio centrale di un testo e le principali informazioni esplicite e dall'altro di rielaborare strutture e modelli linguistici proposti durante l'anno, prendere appunti e comporre, pur con qualche incertezza lessicale o strutturale, testi quali lettere informali, semplici descrizioni e sintesi.

TERZA CLASSE

Per ciò che riguarda l'orale l'alunno dovrà comprendere, per lo meno nelle linee essenziali, testi, anche professionali, riferiti ad argomenti trattati e dovrà saper svolgere in modo il più possibile autonomo conversazioni in una lingua globalmente corretta ed appropriata al contesto.

Riguardo allo scritto l'alunno dovrà essere in grado di comprendere, anche con l'ausilio del dizionario, un'ampia gamma di testi cogliendone le linee essenziali ed i particolari più significativi; dovrà saper produrre testi globalmente corretti, riuscendo a distinguere ed utilizzare vari registri ed a riformulare, anche in forma di riassunto, testi precedentemente affrontati.

QUARTA CLASSE

Per l'orale l'alunno dovrà saper interagire in L2 esprimendosi con efficacia comunicativa su vari argomenti, inclusi quelli settoriali, pur incorrendo in qualche imprecisione, che non sia però tale da compromettere la comprensione del messaggio.

Per lo scritto dovrà comprendere, anche con l'ausilio del dizionario, testi di vario genere ed in particolare di tipo settoriale, cogliendone le intenzioni di base e le principali componenti. Dovrà saper produrre, con linguaggio appropriato ai vari ambiti e sostanzialmente corretto, testi di varia tipologia, pur se principalmente riferiti a contenuti di carattere settoriale.

QUINTA CLASSE

In considerazione del fatto che il programma di quinta è prevalentemente dedicato all'ambito specialistico, l'alunno dovrà sapersi esprimere, in maniera sostanzialmente corretta, sia all'orale che allo scritto su tali argomenti; dovrà dimostrare sufficienti capacità di collegamento e di rielaborazione dei testi presi in esame.

CONTENUTI MINIMI

volti al recupero in forma autonoma e da parte dei docenti non della classe o esterni all'Istituto

Per quanto riguarda la declinazione in competenze e abilità si rimanda alla corrispondenza tra i seguenti contenuti e quanto indicato nelle sezioni relative alla programmazione delle diverse classi, nonché all'allegato n. 5.

BIENNIO		
	GRAMMAR	FUNCTIONS
Classi prime	To be – present simple Question words Articles Plurals Possessive adjectives This/that/these/those Have got Possessive's Present simple Imperative	Greetings and Introductions Asking for and giving personal infoS Talking about family Daily routine Free time activities Food, drink and prices Appearance
Classi seconde	Can Present continuous Comparatives Superlatives Past Simple of be Past simple of ordinary verbs (some irregular)	Hobbies Talking about likes and dislikes Expressing opinions Saying prices

TRIENNIO	
Classi terze – settore enogastronomia	MODULE 2 – In the Kitchen The staff:

	<p>The kitchen brigade</p> <p>The chef's uniform</p> <p>The kitchen areas and the equipment:</p> <p>Cooking and refrigerating appliances (list)</p> <p>Cookware (list)</p> <p>MODULE 3 – Foods</p> <p>Fruit and vegetables, meat, poultry, eggs, fish (some information)</p>
<p>Classi terze – settore sala e vendita</p>	<p>MODULE 2 The Catering Staff</p> <p>UNIT 1 The good cook</p> <p>Step 3 Personal Hygiene</p> <p>UNIT 3 The waiting staff</p> <p>Step 2 The waiter's uniform</p> <p>Step 3 The restaurant and bar staff (list)</p> <p>MODULE 3 The workplace</p> <p>UNIT 1 The restaurant and the bar</p> <p>Step 1 Restaurant areas (list)</p> <p>Step 2 Serving equipment and tools (list)</p> <p>Step 3 Bar equipment and tools (list)</p> <p>MODULE 5 Beverages</p> <p>UNIT 2 Hot Drinks</p> <p>Step 1 Coffee (types of)</p> <p>CUSTOMER SERVICE: EFFECTIVE COMMUNICATION</p> <p>-Welcoming and seating customers</p>
<p>Classi terze – settore accoglienza turistica</p>	<p>MODULE 1 – THE TRAVEL AND TOURISM INDUSTRY</p> <p>UNIT 0 -</p> <p>Qualities you need to work in the travel and tourism industry</p>

	<p>Unit 1 –STEP INSIDE THE T&T WORLD</p> <p>What is tourism</p> <p>Travel, trip, tour, journey, voyage</p> <p>Types of tourism</p> <p>Visitors vs tourists</p> <p>MODULE 3 – TRAVEL & TOURISM ORGANIZATION</p> <p>Unit 2 – TYPES OF ACCOMODATION</p> <p>Establishment Classification: Types of Hotels</p> <ul style="list-style-type: none"> - by theme - by location - by star rating <p>Hotels facilities, amenities & services</p> <p>Ground floor plan of a standard hotel</p> <p>Room types</p> <p>Unit 3</p> <p>The Hotel Guest Cycle Sequence</p> <p>Functions:</p> <p>Customer Care 1- Hotel Reservations & Enquiries: case 1: The phone reservation– Customer Care 2: Arrival and Check in – Customer Care 5: Check-out and Departure (Alcune espressioni)</p>
<p>Classi quarte – settore enogastronomia</p>	<p>MODULE 2</p> <p>Commercial catering</p> <p>Famous food outlet chains</p> <p>MODULE 3</p> <p>Main cooking techniques</p> <p>MODULE 4</p> <p>Menus</p> <p>Breakfast, lunch and dinner menus</p>

<p>Classi quarte – settore sala e vendita</p>	<p>MODULE 5</p> <p>Beverages</p> <p>Cocktails</p> <p>What a cocktail is</p> <p>Basic equipment and ingredients</p> <p>The most common cocktails</p> <p>MODULE 8 Menus & Meals</p> <p>Menu basics</p> <p>Breakfast, Lunch and Dinner menus</p> <p>Menu courses sequence</p> <p><i>Speaking:</i> making food suggestions and describing dishes</p> <p>GOING DEEPER:</p> <p>Aperitivo</p> <p>Afternoon Tea</p>
<p>Classi quarte – settore Accoglienza turistica</p>	<p>MODULE 1</p> <p>Unit 2</p> <p>Touring the past</p> <p>Thomas Cook: reading activity</p> <p>Unit 3</p> <p>Sustainable Tourism World</p> <p>MODULE 3</p> <p>Unit 1</p> <p>Travel Providers</p> <p>The floating Hotels</p> <p>Arrival and Departure Procedures</p>