COMPETENZE MINIME

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, e allo svolgimento delle prove INVALSI, con particolare riferimento alle competenze orali, l'alunno dovrà sapersi esprimere, in maniera sostanzialmente corretta, sugli argomenti trattati; dovrà dimostrare specificatamente sufficienti capacità di collegamento e di rielaborazione dei testi presi in esame. Si farà particolare riferimento al percorso delle competenze trasversali e di orientamento effettuate dagli studenti.

TRIENNIO - CONTENUTI MINIMI	
Classi terze – settore enogastronomia	Types of restaurants Personal hygiene The kitchen brigade The chef's uniform The kitchen areas and basic equipment

Classi quarte – settore enogastronomia	Recipes and basic ingredients distinction Food preparation techniques and cooking methods. Menu basics and main meals of the day.
Classi quinte – settore enogastronomia	The food pyramid and food groups The Mediterranean diet Food contamination The HACCP system Diets

Libro di teso in uso: FLAVOURS - English for cooking and service. Autori: E. Assirelli, A. Vetri - Rizzoli Languages