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 sala e vendita	Personal Hygiene The waiting staff The waiter's uniform Restaurant areas and basic equipment Dining room preparation

Classi quarte – settore sala e vendita	Alcoholic beverages Hot drinks Menu basics and main meals of the day. Menu courses sequence Types of service
Classi quinte – settore sala e vendita	Wine and revision of alcoholic beverages How to taste and serve wine Food and wine matching Beer The HACCP system Diets

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