

# CUCINA ENGLISH TRIENNIO

## I ANNO

<b>TITOLO DEL MODULO DIDATTICO</b>
<b>LINGUA INGLESE – 69 ORE</b>
<b>COMPETENZE DI BASE E COMUNI</b>
<b>ASSE DEI LINGUAGGI</b>

### SEZIONE A – COMPETENZE

<b>RISULTATO ATTESO</b>
Il discente sarà in grado di <ol style="list-style-type: none"><li>1. Comprendere un testo semplice di natura personale/quotidiana ed anche inerente al settore di qualifica da lettura e dettato</li><li>2. Riconoscere le regole grammaticali</li><li>3. Utilizzare la terminologia di reparto per una comunicazione con frasi semplici</li></ol>

### SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

<b>CONOSCENZE</b>
Il discente dovrà apprendere le seguenti <b>conoscenze</b> : <ol style="list-style-type: none"><li>1. Le regole grammaticali e sintattiche di base della lingua inglese (rif. CEFR A1-A1+)</li><li>2. Linguaggio settoriale (attrezzature, utensili, alimenti ed ingredienti)</li></ol>
<b>ABILITÀ OPERATIVE</b>
Il discente dovrà apprendere le seguenti <b>abilità operative</b> : <ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base (verbi, articoli, sostantivi, aggettivi)</li><li>2. Interagire in conversazioni brevi e semplici su argomenti di interesse personale e professionale</li><li>3. Tradurre dall'inglese all'italiano (da dettato e da testo)</li></ol>

### SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE</b>		
		<b>n° ore 35</b>
		Phonetic approach <i>alphabet - spelling - Intonation</i> Greetings/Introducing myself Give Personal Information <i>Name, telephone number, address - Age</i> Where', 'To be from' Nationality Date, days of the week, months of the year, seasons Ordinal and Cardinal numbers <b>Colours</b> How to use colours in a sentence <b>Subject Pronouns</b>
<b>U.D.1</b>	<b>Grammatica di base</b>	

## CUCINA ENGLISH TRIENNIO

		<p>I, You, He, She, It, We, You, They Mr/Mrs/Miss-Lady/Genleman/Sir/Madam</p> <p>Nouns Countable and uncountable nouns Plural noun forms This, that, here, there Recognizing the connection between 'this, here' as opposed to 'that, there' Present of the verb 'to be' and 'to have' Conjugation of the verb, question and negative forms for all subjects- Basic descriptive adjectives Ability to describe objects simply Basic prepositions use in, at, to, on, behind, in front, over, under, off, ecc. There is, There are Difference between singular and plural, question and negative form Objects in the classroom/Kitchen/town/house Some, any, much, many <i>When to use some and any in the positive, negative and question forms. Questions using much and many</i> Question Words <i>What-Who-When-Where- 'how much' and 'how many'</i> Adverbs of Frequency <i>always, often, sometimes, never</i> Possessive Adjectives <i>My, Your, His, Her, (Its), Our, Your, Their</i> <i>The Saxon genitive and whose</i> <i>Possessive pronouns</i> Basic rules for definite and indefinite articles a, an, the Telling the Time Time expressions <i>Using 'in the morning', 'in the afternoon', 'in the evening', 'at night', and 'at'</i> Verbs <i>Paradigm of the regular and irregular verbs</i> <i>Present participle -ing</i> <i>To like+ing to prefer+ing</i> <i>Basic verbs – get, go, come, work, eat, drive, etc. -</i> <i>Present simple and Present continuous:</i></p>
--	--	---

## CUCINA ENGLISH TRIENNIO

		<p><i>question and negative form</i>  <i>Helping verbs: to do – can- may - would</i>  <i>Affirmative and negative Imperative</i></p>
U.D.2	Linguaggio quotidiano	<b>n° ore 10</b>
		- <i>Talking about daily habits</i>
U.D.3	Linguaggio settoriale	<b>n° ore 24</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Kitchen Areas and heavy equipment</i></li> <li>- <i>Ingredients for basic recipes (white and brown stock, vegetable soup, risotto, dried pasta seasoned with mushrooms, tomato sauce, ecc)</i></li> <li>- <i>Utensils and flatware</i></li> <li>- <i>Cookware: pots and pans,</i></li> <li>- <i>Food groups: dairy, vegetables, fruits, meat, grains, beans, legumes, pasta</i></li> <li>- <i>Cooking methods (boiling, steaming, baking, grilling, roasting, stewing, frying, shallow frying, deep frying)</i></li> </ul>

# CUCINA ENGLISH TRIENNIO

II ANNO

<b>TITOLO DEL MODULO DIDATTICO</b>
<b>LINGUA INGLESE – 48 ORE</b>
<b>COMPETENZE DI BASE E COMUNI</b>
<b>ASSE DEI LINGUAGGI</b>

## SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di <ol style="list-style-type: none"><li>1. Comprendere un testo semplice di natura personale/quotidiana ed anche inerente al settore di qualifica( da lettura e dettato)</li><li>2. Riconoscere le regole grammaticali</li><li>3. Utilizzare la terminologia di reparto per una comunicazione con frasi semplici in maniera autonoma</li></ol>

## SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

<b>CONOSCENZE</b>
Il discente dovrà apprendere le seguenti <b>conoscenze</b> : <ol style="list-style-type: none"><li>1. Le regole grammaticali della lingua inglese (rif. CEFR A2)</li><li>2. Linguaggio settoriale (attrezzature, utensili, alimenti ed ingredienti)</li></ol>
<b>ABILITÀ OPERATIVE</b>
Il discente dovrà apprendere le seguenti <b>abilità operative</b> : <ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base (verbi, articoli, sostantivi, aggettivi)</li><li>2. Tradurre ricette utilizzando il linguaggio settoriale dall'inglese all'italiano e viceversa</li><li>3. Interagire in brevi conversazioni anche su argomenti del passato e del futuro</li></ol>

## SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE</b>		
<b>U.D. 1</b>	<b>Grammatica di base</b>	<b>n° ore 20</b>
		<b>Reviewing basic grammar skills</b> <b>Regular and irregular verbs:</b> <i>affirmative, negative and question form</i> <b>Simple past - Present perfect</b> <b>Helping verb: DID</b> <i>for question form</i> <b>Direct and indirect speech</b> ( <i>say-tell</i> )

## CUCINA ENGLISH TRIENNIO

		<p><b>Future tense</b></p> <p>Shall/will, to be +ing, to be going to</p> <p><i>Affermative – negative – question forms</i></p> <p>The passive form</p> <p>Adjectives:</p> <p><i>Comparative (er/than)more than)- less than – as...as</i></p> <p><i>Irregular comparatives</i></p> <p><i>Superlatives and irregular superlatives</i></p> <p><i>Adverbs: still, yet, already, ever, never, ago, since, yesterday, last</i></p>
U.D. 2	Linguaggio settoriale	<b>n° ore 28</b>
		<p>Understanding and using English:</p> <p>Kitchen equipment and kitcheware</p> <p>Recipes of the cooking lessons that the students practice and realize</p> <p>Cold and hot Starters</p> <p>Main courses (pasta, rice, dumplings, ecc)</p> <p>Second courses (meat, fish, eggs)</p> <p>Side dishes</p> <p>Desserts: cakes &amp; cookies</p>

III ANNO

<b>TITOLO DEL MODULO DIDATTICO</b>
<b>LINGUA INGLESE – 50 ORE</b>

# CUCINA ENGLISH TRIENNIO

COMPETENZE DI BASE E COMUNI

ASSE DEI LINGUAGGI

## SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO

Il discente sarà in grado di

4. Comprendere un testo semplice di natura personale/quotidiana ed anche inerente al settore di qualifica (da lettura e dettato)
5. Riconoscere le regole grammaticali
1. Utilizzare la terminologia di reparto per una comunicazione con frasi semplici i
2. Produrre semplici testi inerenti il settore professionale (ricette, planning settimanale, ecc)

## SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE

Il discente dovrà apprendere le seguenti **conoscenze**:

1. Le regole grammaticali della lingua inglese (rif. CEFR B1)
2. Il linguaggio settoriale (principali alimenti, ingredienti ed utensili di cucina)

ABILITÀ OPERATIVE

Il discente dovrà apprendere le seguenti **abilità operative**:

1. Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base (verbi, articoli, sostantivi, aggettivi)
2. Tradurre ricette utilizzando il linguaggio settoriale dall'inglese all'italiano e viceversa anche con l'ausilio del dizionario
3. Presentare una ricetta con brevi frasi per la realizzazione (testo scritto e orale)

## SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE

		n° ore 4
U.D. 1	grammar	<p>-----</p> <p><b>Reviewing basic grammar</b></p> <p>Verb tenses <i>Probable and improbable situations: First and second Conditional</i> Phrasal verbs Shall to make offer and suggestions Do you want me to...? Modal verbs: can- questions, requests and asking for permission Formal request: could you...?would you...? should /if To be able to</p>

## CUCINA ENGLISH TRIENNIO

		<p>Must and to have to Present perfect continuous something started in the past and has continued up until now /with or without a duration</p>
U.D. 2	La cucina	n° ore 12
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Kitchen equipment and kitchenware</i></li> <li>- <i>HACCP -Hazard analysis and critical control points: rules for a preventive approach to food safety</i></li> <li>- <i>Storage and food preservation methods</i></li> <li><i>Writing a weekly planning job</i></li> </ul>
U.D. 3	Linguaggio settoriale	n° ore 18
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Understanding and using English</i></li> <li>- <i>Recipes from the world (comprehension, selection, translation)</i></li> <li>- <i>Hotel Food and Beverage division</i></li> </ul>
U.D. 4	Ricette	n° ore 16
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>How to write a recipe like a professional: recipes for a menu (from the starter to the dessert)</i></li> </ul>