

SALA BAR ENGLISH TRIENNIO

I ANNO

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

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di <ol style="list-style-type: none">1. Comprendere un testo semplice di natura personale/quotidiana ed anche inerente al settore di qualifica (da lettura e dettato)2. Riconoscere le regole grammaticali3. Utilizzare la terminologia di reparto per una comunicazione con frasi semplici

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none">1. Le regole grammaticali e sintattiche di base della lingua inglese (rif. CEFR A1-A1+)2. Linguaggio settoriale (attrezzature, utensili, alimenti ed ingredienti)
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none">1. Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base (verbi, articoli, sostantivi, aggettivi)2. Interagire in conversazioni brevi e semplici su argomenti di interesse personale e professionale3. Tradurre dall'inglese all'italiano (da dettato e da testo)

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

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

		<p><i>I, You, He, She, It, We, You, They</i> <i>Mr/Mrs/Miss-Lady/Genleman/Sir/Madam</i> Nouns <i>Countable and uncountable nouns</i> <i>Plural noun forms</i> <i>This, that, here, there</i> <i>Recognizing the connection between 'this, here'</i> <i>as opposed to 'that, there'</i> <i>Present of the verb 'to be' and 'to have'</i> <i>Conjugation of the verb, question and negative</i> <i>forms for all subjects-</i> <i>Basic descriptive adjectives</i> <i>Ability to describe objects simply</i> <i>Basic prepositions use</i> <i>in, at, to, on, behind, in front, over, under, off,</i> <i>ecc.</i> <i>There is, There are</i> <i>Difference between singular and plural,</i> <i>question and negative form Objects in the</i> <i>classroom/Kitchen/town/house</i> <i>Some, any, much, many</i> <i>When to use some and any in the positive,</i> <i>negative and question forms. Questions using</i> <i>much and many</i> <i>Question Words What-Who-When-Where-</i> <i>'how much' and 'how many'</i> <i>Adverbs of Frequency</i> <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> Possessive pronouns <i>Basic rules for definite and indefinite articles</i> <i>a, an, the</i> Telling the Time <i>Time expressions</i> <i>Using 'in the morning', 'in the afternoon', 'in the</i> <i>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,</i> <i>etc. -</i> <i>Present simple and Present continuous:</i> <i>question and negative form</i></p>
--	--	--

SALA BAR ENGLISH TRIENNIO

		<p><i>Helping verbs: to do – can- may - would</i> <i>Affirmative and negative Imperative</i></p>
U.D.2	Linguaggio quotidiano	n° ore 10
		- <i>Talking about daily habits</i>
U.D.3	Linguaggio settoriale	n° ore 24
		<p>Restaurant serving staff</p> <p><i>The Waiter</i> <i>Personal Grooming standards</i> <i>Do's and don'ts</i> <i>Meet, greet and seat</i> <i>Laying a cover</i> <i>Mise-en-place</i> <i>Types of Crockery, Cutlery and Glassware and its' usage</i> <i>Menu presentation and Order taking</i> <i>Basic etiquettes for Restaurant staff</i> <i>Types of Service</i> <i>Sauces</i> <i>The Menu</i> <i>Arranging breakfast</i> <i>Restaurant equipment -Utensils -</i></p> <p><i>Cooking methods (boiling, steaming, baking, grilling, roasting, stewing, frying, shallow frying, deep frying)</i></p>

SALA BAR ENGLISH TRIENNIO

II ANNO

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

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<i>Il discente sarà in grado di Comprendere un testo semplice di natura personale/quotidiana ed anche inerente al settore di qualifica (da lettura e dettato) Riconoscere le regole grammaticali Utilizzare la terminologia di reparto per una comunicazione con frasi semplici in maniera autonoma</i>

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : 1. Le regole grammaticali della lingua inglese (rif. CEFR A2) 2. Linguaggio settoriale (attrezzature, utensili, alimenti ed ingredienti)
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 3. Interagire in brevi conversazioni anche su argomenti del passato e del futuro

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
U.D. 1	Grammatica di base	n° ore 20
		Reviewing basic grammar skills Regular and irregular verbs: <i>affirmative, negative and question form</i> Simple past - Present perfect Helping verb: DID <i>for question form</i> Direct and indirect speech (<i>say-tell</i>) Future tense Shall/will, to be+ing, to be going to <i>Affermative – negative – question forms</i> The passive form Adjectives:

SALA BAR ENGLISH TRIENNIO

		<p><i>Comparative (er/than)more than)- less then – 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	n° ore 28
		<p><i>Tools and machinery in a restaurant</i></p> <p><i>Mise en place and mise en scene</i></p> <p><i>The menu</i></p> <p><i>Cold and hot Starters</i></p> <p><i>Main courses (pasta, rice, dumplings, ecc)</i></p> <p><i>Second courses (meat, fish, eggs)</i></p> <p><i>Side dishes</i></p> <p><i>Desserts: cakes & cookies</i></p> <p><i>Understanding and using English:</i></p> <p><i>Answering a telephone call politely</i></p> <p><i>Dialogues between a waiter and guest/guests in different situations (clients on holidays, birthday party, business meeting, and so on)</i></p> <p><i>The bartender and the cocktails-</i></p> <p><i>Suggestion for tasting</i></p>

SALA BAR ENGLISH TRIENNIO

III ANNO

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
LINGUA INGLESE – 50 ORE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE DEI LINGUAGGI

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di
<ol style="list-style-type: none">4. Comprendere un testo semplice di natura personale/quotidiana ed anche inerente al settore di qualifica (da lettura e dettato)5. Riconoscere le regole grammaticali1. Utilizzare la terminologia di reparto per una comunicazione con frasi semplici i2. Produrre semplici testi inerenti il settore professionale (ricette, planning settimanale, ecc)

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze :
<ol style="list-style-type: none">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 :
<i>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base (verbi, articoli, sostantivi, aggettivi)</i> <i>Tradurre ricette utilizzando il linguaggio settoriale dall'inglese all'italiano e viceversa anche con l'ausilio del dizionario</i> <i>Presentare una ricetta con brevi frasi per la realizzazione (testo scritto e orale)</i>

SEZIONE C - MODALITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI DELLE UNITÀ DIDATTICHE		
		n° ore 12

U.D. 1	grammar	Reviewing basic grammar Verb tenses Probable and improbable situations: First and second Conditional Phrasal verbs <i>Shall to make offer and suggestions</i> <i>Do you want me to...?</i> <i>Modal verbs: can- questions, requests and asking for</i>

SALA BAR ENGLISH TRIENNIO

		<p><i>permission</i> <i>Formal request: could you...?would you...?</i> <i>should /if</i> <i>To be able to</i> <i>Must and to have to</i> <i>Present perfect continuous</i> <i>something started in the past and has continued up until now /with or without a duration</i></p>
U.D. 2	<p>Sala Linguaggio settoriale bar</p>	<p>n° ore 8</p>
		<ul style="list-style-type: none"> - <i>HACCP -Hazard analysis and critical control points: rules for a preventive approach to food safety</i> - <i>Writing a weekly planning job</i> - <i>Storage and food preservation methods</i> - <i>Recipes from the world (comprehension, selection, translation)</i> <p><i>Food and beverage division</i> <i>Alcoholic and Non-alcoholic Beverages</i></p>
U.D. 3		<p>n° ore 30</p>
		<ul style="list-style-type: none"> - Understanding and using English - <i>How to describe a dish/recipe (from the starter to the dessert)</i> - <i>The wine list –Introducing wine to the guest</i> <p><i>Wine pairings to go with the meal: sensory characteristics of wine</i></p>