

**PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE  
CLASSE 3AS° CORSO SERALE  
A.S. 2023 - 2024**

ISTITUTO : **IPSSEOA SOVERATO**  
 DOCENTE : **BARBARA BONGARZONE**  
 DISCIPLINA: **LINGUA INGLESE**  
 CLASSE: **TERZA** Corso: **SERALE**  
 LIBRO DI TESTO: **COOKBOOK CLUB COMPACT – ISBN 978-88-08-18843-4**

<b>U.D. 1 THE SERVICE INDUSTRY</b>	MODULO 1: THE FOOD PEOPLE
<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
DESCRIVERE LA STRUTTURA DELL'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ. ESPORRE LE DIFFERENZE DEI VARI TIPI DI CATERING. SUGGERIRE IL TIPO DI F&B OPERATION IN BASE ALLE RICHIESTE. ESPORRE L'EVOLUZIONE DELL'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ.	STRUTTURE DI BASE PER LA PRODUZIONE DI SEMPLICI TESTI. USO DEL PRESENT SIMPLE E DEI PHRASAL VERBS. LESSICO SPECIFICO RELATIVO AI VARI TIPI DI CATERING. LESSICO SPECIFICO RELATIVO AI VARI TIPI DI F&B OPERATIONS.
<p><b><u>SKILLS &amp; ACTIVITIES</u></b>  <b>RECEPTION:</b> COMPrensione ORALE E SCRITTA DI BRANI, DIALOGHI, DESCRIZIONI DI SETTORE. <b>ORAL PRODUCTION ON:</b> A QUICK HISTORY OF THE HOSPITALITY INDUSTRY – FAVOURITE MEANS OF TRANSPORT. <b>WRITTEN PRODUCTION ON:</b> THE CATERING INDUSTRY – TRAVEL CATERING &amp; ONBOARD SERVICES.  <b>INTERACTION:</b> DISCUSS ON HOSPITALITY INDUSTRY, CONTRACT CATERING, ROLE-PLAY: SUGGEST AN F&amp;B OPERATION. <b>FLIPPED CLASSROOM:</b> FOOD &amp; BEVERAGE OPERATIONS VIDEO. <b>STOP &amp; CHECK – UNIT 1 – ALLA FINE DELL'UNITÀ.</b></p>	
<b>U. D. 2 FOOD SERVICE JOBS</b>	MODULO 2: MY DREAM JOB
<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
DESCRIVERE COMPITI DI FIGURE PROFESSIONALI TRADIZIONALI. ESPORRE COMPITI DI FIGURE PROFESSIONALI EMERGENTI. INDIVIDUARE LE INFO SALIENTI DI UN TESTO SCRITTO O ORALE. RELAZIONARE SUL TOPIC IN FORMA ORALE E SCRITTA.	STRUTTURE BASE PER PRODUZIONE DI SEMPLICI TESTI. SUBJECT PRONOUNS, THIS/THAT, ARTICLES, POSSESSIVE ADJECTIVES. TRASFORMAZIONE PAROLE IN CONTESTO. LESSICO SPECIFICO RELATIVO AI TRADITIONAL & COOL JOBS.
<p><b><u>SKILLS &amp; ACTIVITIES</u></b>  <b>RECEPTION:</b> COMPrensione ORALE E SCRITTA DI BRANI, DIALOGHI, DESCRIZIONI DI SETTORE. <b>ORAL PRODUCTION ON:</b> TALKING ABOUT COOL JOBS &amp; STREET FOOD. <b>WRITTEN PRODUCTION ON:</b> INFORMAL EMAIL TO A FRIEND. <b>INTERACTION:</b> ROLE-PLAY ON BANQUETING MANAGER &amp; ENOGASTRONOMY EXPERT, DISCUSS ON PERSONAL CAREER CHOICES.  <b>PRELIMINARY PRACTICE READING PART 5 – PRELIMINARY PRACTICE LISTENING STOP &amp; CHECK – UNIT 2 – ALLA FINE DELL'UNITÀ.</b></p>	

<b>U.D. 1 MY WORKPLACE</b>	MODULO 2: MY DREAM JOB
<b>ABILITÀ'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
DESCRIVERE ELEMENTI DI SICUREZZA E LA	STRUTTURE BASE PER PRODUZIONE DI

<p>DIVISA DA CUCINA. IDENTIFICARE LE AREE DI CUCINA E LORO FUNZIONI. UTILIZZARE IN MODO ADEGUATO IL TERMINE 'CUCINA'. RIPORTARE EVENTI PASSATI IN MODO CORRETTO.</p>	<p>SEMPLICI TESTI. USO DEL SIMPLE PAST E PHRASAL VERBS. ORGANIZZAZIONE DEL LABORATORIO DI CUCINA. LESSICO DEL TERMINE 'CUCINA': DIVERSI SIGNIFICATI.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**SKILLS & ACTIVITIES**

**RECEPTION:** COMPrensione ORALE E SCRITTA DI BRANI, DIALOGHI, DESCRIZIONI DI SETTORE. **ORAL PRODUCTION ON:** TOQUE BLANCHE • KITCHEN LAY-OUT & WORKFLOW.  
**WRITTEN PRODUCTION ON:** THE CHEF'S UNIFORM HISTORY.  
**INTERACTION:** DISCUSS ON PROFESSIONAL KITCHENS – ON THE CHEF UNIFORM.  
**PRELIMINARY PRACTICE READING PART 1. FLIPPED CLASSROOM:** VIDEO ABOUT THE CHEF'S UNIFORM. **REAL LIFE TASK :** TUTORIAL VIDEO ON THE CHEF'S UNIFORM.  
**STOP & CHECK – UNIT 1 – ALLA FINE DELL'UNITÀ.**

**U. D. 3 HEAVY KITCHEN EQUIPMENT**

ABILITÀ'	CONOSCENZE
<p>ESPORRE LE FUNZIONI DELLE ATTREZZATURE PESANTI. UTILIZZARE CORRETTAMENTE IL TERMINE 'CUCINA', INTESA COME ATTREZZATURA. ESPRIMERE E COMPRENDERE ISTRUZIONI E COMANDI. RELAZIONARE SUL TOPIC IN FORMA ORALE E SCRITTA.</p>	<p>STRUTTURE BASE PER PRODUZIONE DI SEMPLICI TESTI. USO DELL'IMPERATIVO: ORDINI, ISTRUZIONI &amp; COMANDI. ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO DELLE ATTREZZATURE. LA NASCITA DEL RISTORANTE.</p>

**SKILLS & ACTIVITIES**

**RECEPTION:** COMPrensione ORALE E SCRITTA DI BRANI, DIALOGHI, DESCRIZIONI DI SETTORE. **ORAL PRODUCTION ON:** THE BIRTH OF RESTAURANTS - COOKING APPLIANCES.  
**WRITTEN PRODUCTION ON:** INDUCTION COOKING PROCESS.  
**INTERACTION:** ASK & ANSWER ABOUT COOKING APPLIANCES,  
**PRELIMINARY PRACTICE LISTENING PART 3, READING PART 1**  
**STOP & CHECK – UNIT 3 – ALLA FINE DELL'UNITÀ.**

**U.D. 1 COOKING METHODS**

MODULO 3: ON THE PLATE	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>DESCRIVERE I DIVERSI METODI DI COTTURA. DEFINIRE UTENSILI &amp; ATTREZZATURE PER OGNI METODO. ILLUSTRARE I METODI PIÙ SALUTARI. UTILIZZARE IL LESSICO ADEGUATO AL TOPIC.</p>	<p>STRUTTURE BASE PER PRODUZIONE DI SEMPLICI TESTI. USO DI A,IN,ON. TRASFORMAZIONE PAROLE IN CONTESTO. LESSICO SPECIFICO DEI METODI DI COTTURA.</p>

**SKILLS & ACTIVITIES**

**RECEPTION:** COMPrensione ORALE E SCRITTA DI BRANI, DIALOGHI, DESCRIZIONI DI SETTORE. **ORAL & WRITTEN PRODUCTION ON:** THE DESCRIPTION OF COOKING METHODS • STEAM COOKERS & HEALTHY COOKING  
**INTERACTION:** DISCUSSING ON DIFFERENT COOKING METHODS TECHNIQUES.  
**PRELIMINARY PRACTICE LISTENING PART 3 /PRELIMINARY PRACTICE READING PART 4 - FLIPPED CLASSROOM: VIDEO** ABOUT COOKING METHODS, ADVANTAGES & DISADVANTAGES.  
**STOP & CHECK – UNIT 1 – ALLA FINE DELL'UNITÀ.**

<b>U.D. 2 FOOD PREPARATION TECHNIQUES</b>	
<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<p>ILLUSTRARE LE VARIE TECNICHE DI PREPARAZIONE DEL CIBO.  INDICARE LA FUNZIONE E GLI UTENSILI PER OGNI TECNICA.  DESCRIVERE UNA TECNICA DI PREP IN SVOLGIMENTO.  RELAZIONARE SUL TOPIC IN FORMA ORALE E SCRITTA.</p>	<p>STRUTTURE BASE PER PRODUZIONE DI SEMPLICI TESTI.  PRESENT SIMPLE &amp; CONTINUOUS.  DYNAMIC/STATIC VERBS.  ORIGINE STORICA DELLA FIGURA DEL GARDE MANGER.  LESSICO SPECIFICO PER UTENSILI E VERBI TECNICI.</p>
<p><b><u>SKILLS &amp; ACTIVITIES</u></b>  <b>RECEPTION:</b> COMPrensione ORALE E SCRITTA DI BRANI, DIALOGHI, DESCRIZIONI DI SETTORE. <b>ORAL PRODUCTION ON:</b> THE CARVING TECHNIQUES.  <b>WRITTEN PRODUCTION ON:</b> EXAMPLES OF ACTIONS IN PROGRESS SENTENCES USING PREPARATION VERBS.  <b>INTERACTION:</b> ASK &amp; ANSWER ABOUT ACTIONS IN PROGRESS.  <b>PRELIMINARY PRACTICE LISTENING PART 3 -READING PART 6</b>  <b>REAL LIFE TASK:</b> COOKING TECHNIQUES VIDEO.  <b>STOP &amp; CHECK – UNIT 2 – ALLA FINE DELL'UNITÀ.</b></p>	
<b>U. D. 3 MEALS &amp; MENUS</b>	
<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<p>ILLUSTRARE LA SEQUENZA DEI PASTI INGLESI.  COMPILARE UN TABLE D'HOTE MENU.  COMPARARE I PASTI INGLESI E ITALIANI.  RICONOSCERE LE DIVERSE TIPOLOGIE DI MENU.</p>	<p>CORRETTA SEQUENZA DI UN LAYOUT DI UN MENU.  COMPOSIZIONE DELLE PORTATE DEI PASTI INGLESI.  ORIGINE STORICA DEL SUNDAY BRUNCH.  LESSICO SPECIFICO PER COMPILARE UN MENU.</p>
<p><b><u>SKILLS &amp; ACTIVITIES</u></b>  <b>RECEPTION:</b> COMPrensione ORALE E SCRITTA DI BRANI, DIALOGHI, DESCRIZIONI DI SETTORE. <b>ORAL PRODUCTION ON:</b> DESCRIBING THE IMPORTANCE OF MENUS IN CATERING-THE BIRTH OF SUNDAY BRUNCH.  <b>WRITTEN PRODUCTION ON:</b>  THE RESTAURANT MENU – MENU PLANNING, COMPILING &amp; SEQUENCE – MENU TYPES.  <b>STOP &amp; CHECK – UNIT 3 – ALLA FINE DELL'UNITÀ.</b></p>	

Soverato, 07/06/2024

Gli Studenti

La docente