

**PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE
CLASSE 4AS° CORSO SERALE
A.S. 2023 - 2024**

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

U.D. 1 THE SERVICE INDUSTRY	MODULO 1: THE FOOD PEOPLE
ABILITÀ	CONOSCENZE
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>SKILLS & ACTIVITIES RECEPTION: COMPrensione ORALE E SCRITTA DI BRANI, DIALOGHI, DESCRIZIONI DI SETTORE. ORAL PRODUCTION ON: A QUICK HISTORY OF THE HOSPITALITY INDUSTRY – FAVOURITE MEANS OF TRANSPORT. WRITTEN PRODUCTION ON: THE CATERING INDUSTRY – TRAVEL CATERING & ONBOARD SERVICES. INTERACTION: DISCUSS ON HOSPITALITY INDUSTRY, CONTRACT CATERING, ROLE-PLAY: SUGGEST AN F&B OPERATION. FLIPPED CLASSROOM: FOOD & BEVERAGE OPERATIONS VIDEO. STOP & CHECK – UNIT 1 – ALLA FINE DELL'UNITÀ.</p>	
U. D. 2 FOOD SERVICE JOBS	
ABILITÀ	CONOSCENZE
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>SKILLS & ACTIVITIES RECEPTION: COMPrensione ORALE E SCRITTA DI BRANI, DIALOGHI, DESCRIZIONI DI SETTORE. ORAL PRODUCTION ON: TALKING ABOUT COOL JOBS & STREET FOOD. WRITTEN PRODUCTION ON: INFORMAL EMAIL TO A FRIEND. INTERACTION: ROLE-PLAY ON BANQUETING MANAGER & ENOGASTRONOMY EXPERT, DISCUSS ON PERSONAL CAREER CHOICES. PRELIMINARY PRACTICE READING PART 5 – PRELIMINARY PRACTICE LISTENING STOP & CHECK – UNIT 2 – ALLA FINE DELL'UNITÀ.</p>	

U.D. 1 MY WORKPLACE	MODULO 2: MY DREAM JOB
ABILITÀ'	CONOSCENZE
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 & 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 & 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.

U.D. 2 FOOD PREPARATION TECHNIQUES	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<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 & CONTINUOUS. DYNAMIC/STATIC VERBS. ORIGINE STORICA DELLA FIGURA DEL GARDE MANGER. LESSICO SPECIFICO PER UTENSILI E VERBI TECNICI.</p>
<p><u>SKILLS & ACTIVITIES</u> RECEPTION: COMPrensione ORALE E SCRITTA DI BRANI, DIALOGHI, DESCRIZIONI DI SETTORE. ORAL PRODUCTION ON: THE CARVING TECHNIQUES. WRITTEN PRODUCTION ON: EXAMPLES OF ACTIONS IN PROGRESS SENTENCES USING PREPARATION VERBS. INTERACTION: ASK & ANSWER ABOUT ACTIONS IN PROGRESS. PRELIMINARY PRACTICE LISTENING PART 3 -READING PART 6 REAL LIFE TASK: COOKING TECHNIQUES VIDEO. STOP & CHECK – UNIT 2 – ALLA FINE DELL'UNITÀ.</p>	
U. D. 3 MEALS & MENUS	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<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><u>SKILLS & ACTIVITIES</u> RECEPTION: COMPrensione ORALE E SCRITTA DI BRANI, DIALOGHI, DESCRIZIONI DI SETTORE. ORAL PRODUCTION ON: DESCRIBING THE IMPORTANCE OF MENUS IN CATERING-THE BIRTH OF SUNDAY BRUNCH. WRITTEN PRODUCTION ON: THE RESTAURANT MENU – MENU PLANNING, COMPILING & SEQUENCE – MENU TYPES. STOP & CHECK – UNIT 3 – ALLA FINE DELL'UNITÀ.</p>	

Soverato, 06/06/2024

Gli studenti

La Docente

Barbara Bongarzone