

Istituto di Istruzione Superiore - Morcone

SEDE IPSAR – COLLE SANNITA

Prof. ssa Tresca Genoveffa materia INGLESE classe IV(Cucina)

PROGRAMMAZIONEDISCIPLINARE

n. 3 ore settimanali di lezione della disciplina INGLESE a.s. 2014 /15

3. ORGANIZZAZIONE DEI CONTENUTI DISCIPLINARI

Competenze disciplinari		
- Lo studente sviluppa capacità di ascolto e dialogiche ed è portato a riflettere sul proprio apprendimento; - Lo studente impara a socializzare ed interagire con coetanei e adulti; - Lo studente impara a produrre brevi testi adatti alle varie situazioni interattive. Lo studente sviluppa attività di ricerca e indagine per produrre un lavoro individuale e/o di gruppo.		
Competenze professionali		
- Metodi e tecniche del servizio ristorativo. - Comunicare in inglese nell'ambiente di lavoro per interagire con i colleghi - Principali terminologie tecniche di settore.		
MODULO: 1 set-ott-nov-dic		
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità
Personal hygiene and safety	Espressioni utili per esprimere divieti, dare indicazioni di comportamento, richiamare all'osservanza delle regole e reagire a un richiamo Parlare del rispetto delle norme di igiene e sicurezza in cucina	Parlare nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza in cucina Saper riconoscere le norme ed aspetti fondamentali riguardanti la normativa HACCP
Assigning tasks	Job specifications and duties The chef's uniform The Brigade Restaurant areas and sections	Riconoscere le figure principali dello staff in un ristorante e i relativi ruoli Assegnare mansioni in cucina in base alle capacità personali
Have a look in the other drawers	Various types of heavy and electric equipment Kitchen utensils and tools Restaurants kitchen stations Patisserie accessories	Descrivere l'attrezzatura di cucina Tipologie delle principali attrezzature,macchine, strumenti del processo ristorativo. Conoscere le espressioni utili per localizzare gli oggetti nello spazio
MODULO: 2 gen-feb-mar-apr-mag		
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità
Do you mind washing the	Menu planning Different types of menu British meals	Presentare un menu Conoscere i diversi tipi di menu e i pasti Inglesi Riconoscere i diversi tipi di ingredienti

vegetables?	Ingredients Washing, cleaning and cooking	Saper chiedere e offrire aiuto e collaborazione in cucina
Cooking processes	Cooking processes and their effects on food	Conoscere i diversi tipi di cottura Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi
Food and wine	Drinking and choosing wine Food and wine Serving wine or tea during the meal	Saper leggere una carta dei vini Servire vini o tè durante i pasti
Managing a catering business	Guided dialogues and role plays to create interviews and working situations	Saper comunicare in inglese per organizzare un evento in una struttura ristorativa e per svolgere un'attività gestionale nel settore della ristorazione
What's the Secret of your success	Education work experience personal skills competences	Costruire un'intervista per ottenere informazioni e suggerimenti utili in ambito professionale