***ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA***

**PIANO DI LAVORO DEL DIPARTIMENTO DI:**

* ITALIANO
* **INGLESE**
* FRANCESE
* SCIENZE MOTORIE (biennio)

**PROGRAMMAZIONE DIDATTICA PER ASSI CULTURALI-ASSE DEI LINGUAGGI -a.s. 2024-2025**

**CLASSE TERZA :**

* **Biennio**
* **Percorso di enogastronomia cucina e innovazione**
* **Percorso di enogastronomia cucina e arte dolciaria**
* **Percorso di sala vendita e gestione eventi**
* **Percorso di accoglienza e promozione del territorio**
* **Percorso di Food & Beverage**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **PIANO DI LAVORO DI INGLESE: Classe TERZA sez.  , percorso FOOD & BEVERAGE** | | | | | | | | | **Periodo** | **Competenze Area generale**  **Allegato B** | **Raccordo Competenze di**  **Indirizzo Allegato 2/g** | **Competenze intermedie**  **QNQ 3** | **Abilità minime** | **Conoscenze essenziali** | **Attività formative** | **Raccordo con UdA di Istituto** | | | | | | | | | |
| **TRIMESTRE** | **1**  Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.  **4** Stabilire i collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.  **5**  Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. | **1,3, 4,**  **4,5,6,7** | Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.  Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per  interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni.  Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni. | | Riconoscere  le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera.  Comprendere i punti principali di testi orali in lingua  standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad  ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza. | Terminologia tecnica specifica di settore.  Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza.  Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell’ambito professionale di appartenenza.  Ortografia  Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell’ambito professionale di  appartenenza. | **WORKING IN A RESTAURANT**  Food & Beverage staff  The restaurant: location and layout, the dining room; Types of restaurants; Kitchen design and area; Service (table setting) and kitchen equipment;  Welcoming and dealing with the customer (phraseology and communicative tips);  Assigning tasks based on professional skills.  **Sviluppo dei 4 skills: reading:** read and understand professional texts in English; **writing:** write short work related messages; **listening :** listen and understand short work related conversations **speaking:** describe pictures ; interact in short work related conversations  **USE of ENGLISH:**  nozioni e funzioni linguistiche inerenti le unità di apprendimento oggetto di studio: present tense/present continuous; the imperative form, modal verbs.  **WHAT’S IN A MENU?**  Menu formats, Types of menu, English meals, Buffet menus.  Menu planning, recipes, ingredients, cooking methods and cooking techniques.  Planning a menu in different restaurant contexts.  taking a reservation on the phone (phraseology);  Meal service: guest reservation and arrival  **Sviluppo dei 4 skills: reading:** read and understand recipes and menus in English; **writing:** write about ingredients and methods;  **listening :** listen and understand instructions in the dining room **speaking: c**onversations in the dining room;  **USE of ENGLISH:**  Nozioni e funzioni linguistiche inerenti le unità di apprendimento oggetto di studio: imperative, quantifiers, comparatives and  superlatives, ask and suggest using modal verbs. | **UDA:**  **Arti e mestieri**  **ED. CIVICA:** |
| **PENTAMESTRE** | **4**  Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed  Internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro  **5**  Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.  **6**  Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci. | **4,5,6,7,8,11** | Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni.  Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti profes- sionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni. | | Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti  attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza.  Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale  (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.  Applicare correttamente tecniche di  comunicazione idonee in contesti professionali.  Assistere il cliente nella fruizione dei  servizi, prestando adeguata attenzione  a preferenze e richieste. | Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza.  Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell’ambito professionale di appartenenza  Ortografia  Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza  Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.  Aspetti interculturali  Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio. | **AT THE BAR**  Types of bar,  bar, café and pub staff,  bar layout and set-up,  bar glassware and equipment.  Different types of beverages.  Greeting and serving customers  **Sviluppo dei 4 skills:**  **reading:** read and understand menus in English; **writing:** write about menus, cocktails and wine tasting;  **listening:** listen and understand instructions at the bar;  **speaking: c**onversations at the bar;  **USE OF ENGLISH:**  nozioni e funzioni linguistiche inerenti alle unità di apprendimento oggetto di studio: Imperative, quantifiers, comparatives and superlatives, ask and suggest using modal verbs. | **UDA:**  **Dalla teoria alla pratica**  **ED. CIVICA:** |
|  | **7**  Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazio- ne visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.  Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. | **7,8** | Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l’attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all’ambito professionale di appartenenza sia in italiano sia in lingua straniera.  Utilizzare le reti e gli strumenti informatici anche in situazioni di lavoro relative all’area professionale di riferimento. | Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l’attendibilità delle fonti.  Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.  Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.  Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell’ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. | | Fonti dell'informazione e della documentazione.  Social network e new media come fenomeno comunicativo  Caratteri comunicativi di un testo multimediale.  Tecniche, lessico, strumenti | **THE DIGITAL FOOD & BEVERAGE**  Surf the net to learn and improve professional skills.  L’uso delle risorse digitali al servizio dell’apprendimento delle lingue nell’ ESP (English for specific purposes)  Video, blog, siti web, podcast in lingua inglese a supporto dello sviluppo dei 4 skill linguistici. |  |