

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“E. MATTEI” - VIESTE**

**Anno scolastico 2017 – 2018
PROGRAMMAZIONE ANNUALE
classi terze enogastronomia cucina**

In conformità alle direttive prese in sede di riunione del dipartimento di Lingue Straniere per quanto riguarda la programmazione annuale, tenendo conto delle finalità, degli obiettivi formativi, didattici ed educativi concordati, i docenti di Lingua e Civiltà Inglese evidenziano i contenuti articolati secondo i seguenti moduli.





Module 1	On the job	
Modular segments	My uniform Kitchen layout equipment Heavy kitchen equipment Ovens Cold storing	41 44 47 54 56
Extension module	Italian pride	49
Obiettivi linguistico-comunicativi	Essere in grado di riconoscere le attrezzature di lavoro. Saper chiedere e dare informazioni su luoghi e situazioni. Sapere interagire in un dialogo in cucina.	
Tipi di testo	Dialoghi, word bank.	
Abilità	Ascoltare, parlare, interagire (strategie comunicative verbali-non verbali)	
Materiali	Illustrazioni, video, testi d'ascolto, foto di alberghi, piantine di città, CD, computer.	
Strategie d'apprendimento	Simulazioni linguistiche in cucina. Uso di internet.	
Tempo previsto	5 h.	



Module 2	Working in the kitchen	
Modular segments	Types of F&B operations Kitchen Staff The Brigade system Kitchen utensils	61 75 80 81
Extension module	Europass curriculum vitae	103
Obiettivi linguistico - comunicativi	Essere in grado comunicare nella lingua straniera nelle diverse situazioni che si presentano quotidianamente nell'ambito del settore lavorativo. Conoscenza di elementi di microlingua e loro riutilizzo	
Tipi di testo	Dialoghi, brani di lettura, testi di ascolto	
Abilità	Ascoltare, parlare, leggere, interagire	
Materiali	Guide, opuscoli, cataloghi di attrezzature alberghiere, depliant di hotel, riviste del settore alberghiero, CD	
Strategie di apprendimento	Simulazione in cucina con utilizzo di attrezzature vere. Compresenza con l'insegnante di cucina	
Obiettivi minimi dei segmenti modulari	L'alunno è in grado di interagire nelle diverse situazioni e sa riconoscere l'attrezzatura con i nomi in lingua inglese	
La verifica avverrà con:	prova oggettiva, esercizi di completamento, dialoghi aperti, risposte multiple, esercizi di vero o falso	
La valutazione sarà fatta in riferimento agli:	standard previsti dal dipartimento di Lingue secondo il quadro di valutazione delle varie attività	
Tempo previsto	5 h.	
Approfondimento	1 h.	

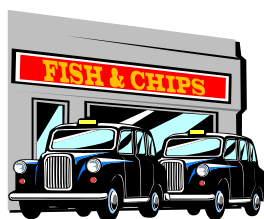


Module 3	Let's learn about cooking	
Modular Segments	Cooking methods based on: hot liquid, hot hair, hot fat, air-fat-liquid	106-109
	Food preparation techniques: cutting	111
	Mixing and adding	114 115
	Moving and separating	116 117
Extension module	Vocabulary: Utensils	129
Obiettivi linguistico - comunicativi	Essere in grado di conoscere i vari metodi di cottura e delle tecniche di preparazione, saperli descrivere e riconoscerli nella conversazione in lingua.	
Tipi di testo	Dialoghi, testi di scolio, brani di lettura, video	
Abilità	Ascoltare, parlare, leggere, interagire	
Materiali	Testo, illustrazioni, cataloghi di attrezzature alberghiere, video, audio cassette, attrezzature reali di cucina	
Strategie di apprendimento	Simulazione in cucina in compresenza dell'insegnante di laboratorio	
Obiettivi minimi dei segmenti modulari	L'alunno è in grado di riconoscere gli utensili di cucina e di saperli indicare nel luogo dove si trovano	
La verifica avverrà con:	vedi modulo 2	
La valutazione sarà fatta in riferimento agli:	vedi modulo 2	
Tempo previsto	15 h.	
Approfondimento	4 h.	



Module 4	Let's work!	
Modular Segments	Sauces	134
	Gravy and roux	135
	Starters	138
	Stocks	141
	Soups	142
	First courses	147
	Rice and Risotto	153
	Pots and pans	157
Extension module	Recipes	
	Pasta recipe	
Obiettivi linguistico - comunicativi	Riconoscere e preparare gli ingredienti. Conoscere i diversi tipi salse, minestre e alcuni esempi di ricette. Saperle descrivere e prepararle	
Tipi di testo	Dialoghi, brani di lettura, video	
Abilità	Ascoltare, parlare, dare ordini, consigli e suggerimenti.	
Materiali	Riviste specializzate, liste di cibi, ricette, illustrazioni e food charts	
Strategie d'apprendimento	Saper distinguere i cibi, gli ingredienti, simulazione di preparazione di qualche ricetta. Compresenza dell'insegnante di laboratorio di cucina	
Obiettivi minimi dei segmenti modulari	L'alunno deve conoscere gli ingredienti principali per la preparazione di ricette. Sapere dare indicazioni e consigli per l'uso degli ingredienti e sapere illustrare i metodi di cottura, usando i concetti di microlingua inglese	
La verifica avverrà con:	Vedi modulo 3	
La valutazione sarà fatta in riferimento agli:	vedi modulo 3	
Tempo previsto	10 h.	
Approfondimento	01 h.	

Module 5	On the plate	
Modular segments	Meat fish and vegetables	159
	Main courses	159
	Rule of thumb	162
	Meat file	163
	Salmon	170
	Sea bass	171
	Fish file	175
	Vegetables and side dishes	177
Extension module	Recipes about fish	
	Recipes about vegetables	
Obiettivi linguistico - comunicativi	Essere in grado di riconoscere le carni, i pesci e le verdure. Saperle presentare in lingua Inglese. Dare istruzioni sulla preparazione di una ricetta e quindi consigliare la scelta in relazione a determinate occasioni	
Tipi di testo	Dialoghi, lettura di brani, lettura di ricette	
Abilità	Ascoltare, parlare, interagire, comprendere la microlingua	
Materiali	Testi d'ascolto, ricette, materiale illustrativo, video, riviste di cucina con ricette internazionali	
Strategie d'apprendimento	Preparazione di ricette con illustrazione e commento in lingua. Presenza dell'insegnante di cucina	
Obiettivi minimi dei segmenti modulari	L'alunno sa distinguere e organizzare delle ricette in lingua	
La verifica avverrà con	Prove oggettive, compilazione di ricette guidate e aperte, simulazione verbale con illustrazione dei vari menu	
La valutazione sarà fatta in riferimento agli	Vedi modulo 4	
Tempo previsto per l'articolazione del modulo	15 h.	
Approfondimento	04 h.	



Module 6	Meals and menu	
Modular segments	Meals and menu	196
	British meals	197
	Menu	201
	Menu sequence	202
	Menu types	203
	Alma	245
	Culinary history	245
Extension module	Biological extra vergin olive oil	321
Obiettivi linguistico - comunicativi	Essere in grado di interagire con competenze linguistiche nei diversi tipi di cucina: da quella degli alberghi a quella dei ristoranti	
Tipi di testo	Dialoghi, brani, menu e ricette, depliants, illustrazioni e cataloghi	
Abilità	Ascoltare, parlare, interagire, leggere	
Materiali	Testi, foto di ristoranti, illustrazioni, ricette, menu	
Strategie d'apprendimento	Simulazione linguistica nel laboratorio in presenza dell'insegnante di cucina	
Obiettivi minimi dei segmenti modulari	L'alunno deve essere in grado di sostenere una conversazione dando prova di avere competenze linguistiche, con suggerimenti, indicazioni e consigli	
La verifica avverrà con	Vedi modulo 5	
La valutazione sarà fatta in riferimento agli	Vedi modulo 5	
Tempo previsto per l'articolazione del modulo	15 h.	
Approfondimento	04 h.	