

<b>DIPARTIMENTO</b>	Linguistico
<b>CLASSI</b>	Terza
<b>INDIRIZZO</b>	Enogastronomia – settore sala e vendita

N.B. In grassetto (nella sezione “conoscenze”) sono evidenziati gli obiettivi minimi disciplinari

## MODULO n. 1

**TEMPI DI REALIZZAZIONE ore n. 40**

COMPETENZE	ABILITA' / CAPACITA'	CONOSCENZE	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	RACCORDI
<b>UdA - 1</b> <b>Comunicare e interagire in inglese con clienti stranieri nel contesto ristorativo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saper raccontare un'esperienza di lavoro</li> <li>▪ Saper prendere una prenotazione telefonica e accogliere i clienti</li> <li>▪ Prendere un'ordinazione</li> <li>▪ Saper descrivere i piatti del menu e consigliare le portate</li> <li>▪ Presentare il conto e saper affrontare i reclami del cliente</li> </ul>	<p><b><i>The customers were so demanding!</i></b>  <b><i>A challenging Reservation by phone</i></b>  <b><i>Have you got a reservation?</i></b>  <b><i>Are you ready to order?</i></b>  <b><i>There must have been a mistake!</i></b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Imparare ad imparare</li> <li>2. Progettare</li> <li>3. Comunicare e comprendere</li> <li>4. Collaborare e partecipare</li> <li>5. Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>6. Risolvere problemi</li> <li>7. Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>8. Acquisire e interpretare l'informazione</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Asse dei linguaggi</li> </ul>
<b>METODI / STRUMENTI</b>	Metodologie utilizzate: lezione frontale e dialogata, lezione interattiva, tutoraggio tra pari, apprendimento cooperativo, attività laboratoriale Strumenti: Libri di testo, Schede didattiche, Cd audio, DVD, Lim			

<b>VERIFICA</b>	Verifiche scritte e/o orali
<b>VALUTAZIONE:</b>	Si fa riferimento a quanto riportato nelle griglie di valutazione allegate
<b>SOGLIA DI SUFFICIENZA</b>	60 per cento delle risposte corrette
<b>RECUPERO</b>	Si fa riferimento alle modalità riportate nel <i>PTOF</i>

## MODULO n. 2

**TEMPI DI REALIZZAZIONE ore n. 80**

COMPETENZE	ABILITA' / CAPACITA'	CONOSCENZE	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	RACCORDI
<p><b>UdA – 2, 3 e 4</b></p> <p><b>Comunicare in inglese nell'ambiente di lavoro del ristorante</b></p> <p><b>Comunicare in inglese nell'ambiente di lavoro del bar</b></p> <p><b>Comunicare in inglese per organizzare il servizio di ristorazione in occasione di un evento e per svolgere attività gestionali nel settore ristorativo</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sapersi presentare in un nuovo ambiente di lavoro all'estero</li> <li>▪ Essere in grado di allestire la sala ristorante</li> <li>▪ Dare e ricevere istruzioni sulla mise en place</li> <li>▪ Descrivere ed eseguire un piatto flambé</li> <li>▪ Essere in grado di descrivere le caratteristiche dei vini e saperli abbinare</li> <li>▪ Saper presentare il personale del lounge bar e le proprie mansioni e capacità</li> <li>▪ Saper dare istruzioni sulla preparazione dei cocktail</li> <li>▪ Saper scrivere il proprio CV e saper sostenere un colloquio di lavoro</li> <li>▪ Saper ideare un sito web per promuovere un'azienda</li> </ul>	<p><i><b>I'm here for the work placement!</b></i>  <i>Where can I find the cutlery?</i>  <b><i>Forks must always be placed on the left</i></b>  <i>It's time to flambé!</i>  <i>A fascinating, but hard job!</i>  <b><i>You are a very good bartender!</i></b>  <i>Have you ever mixed a golden dream?</i>  <b><i>I'm on a diet!</i></b>  <i>I'm going to start a business</i>  <b><i>What a successful career!</i></b>  <i>A Sit-Down or a Fork Buffet</i>  <i>Everything to be perfect</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Imparare ad imparare</li> <li>2. Progettare</li> <li>3. Comunicare e comprendere</li> <li>4. Collaborare e partecipare</li> <li>5. Agire in modo autonome e responsabile</li> <li>6. Risolvere problemi</li> <li>7. Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>8. Acquisire e interpretare l'informazione.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Asse dei linguaggi</li> </ul>

<b>METODI / STRUMENTI</b>	Metodologie utilizzate: lezione frontale, lezione interattiva, tutoraggio tra pari, apprendimento cooperativo, attività laboratoriale Strumenti: Libri di testo, Schede didattiche, Cd audio, DVD, Lim
<b>VERIFICA</b>	Verifiche scritte e/o orali
<b>VALUTAZIONE:</b>	Si fa riferimento a quanto riportato nelle griglie di valutazione allegate
<b>SOGLIA DI SUFFICIENZA</b>	60 per cento delle risposte corrette
<b>RECUPERO</b>	Si fa riferimento alle modalità riportate nel <i>PTOF</i>

## CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA (modulo relativo alla disciplina: Lingua e Civiltà Inglese):

TITOLO UDA INTERDISCIPLINARE	MONTE ORE ANNUALE	CONTENUTI
<b>IL BENE COMUNE</b> (AMBIENTE, TERRITORIO, PATRIMONIO ARTISTICO CULTURALE)	2 ore	<b>PRESIDI SLOW FOOD</b> conoscenza di un bene naturalistico, artistico o enogastronomico da tutelare

<b>AZIONI PREVISTE DAL PdM</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content Language Integrated Learning</li><li>2. sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità</li><li>3. sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali</li><li>4. sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro</li><li>5. potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio</li><li>6. prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca il 18 dicembre 2014</li><li>7. valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese</li><li>8. incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione</li><li>9. valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti</li><li>10. individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti</li><li>11. definizione di un sistema di orientamento</li></ol>
--------------------------------	---

\* Si ricorda che il PdM contempla, fra le *azioni di processo*, il **“Promuovere il benessere a scuola, prevenire il disagio con i relativi abbandoni e la dispersioni degli alunni a rischio”**.

Vieste, 31 ottobre 2020

Il Dipartimento Linguistico