

I.I.S. "PAOLO FRISI"

Via Otranto angolo Cittadini, 1 - 20157 - MILANO

www.ipsfrisi.it

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DI INGLESE/FRANCESE/TEDESCO

Anno Scolastico: 2014-2015

SECONDO BIENNIO

**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
SALA BAR**

**DOCENTI: BANFI Patrizia, CUCINELLI Piervito, DI TERLIZZI Porzia, GANDELLI
Mariangela, SCOMAZZONI Elena**

SECONDO BIENNIO

COMPETENZE	ABILITÀ
<p>Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in alcuni ambiti e contesti professionali.</p> <p>Redigere relazioni semplici e descrivere le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari d'interesse personale e settoriale con strategie compensative.</p> <p>Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi.</p> <p>Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale e il settore d'indirizzo.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi orali autentici su tematiche note.</p> <p>Produrre diverse tipologie testuali anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.</p> <p>Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p>

CONOSCENZE SALA BAR		
LINGUA INGLESE	LINGUA FRANCESE	LINGUA TEDESCA
<p>Nel corso dell'anno saranno revisionate le conoscenze relative ad alcune strutture morfosintattiche già studiate negli anni precedenti. Verranno sviluppati nuovi contenuti grammaticali in base alle esigenze delle funzioni comunicative affrontate, insieme ad un lessico specifico di settore.</p>		
<p>Topics</p> <p>Applying for a job abroad - A letter of application; - CV; - Advertisements from the Net</p> <p>Working in the restaurant - Heavy equipment - Personal hygiene and appearance - The restaurant staff - The waiter's uniform - Restaurant areas and sections - The back of house or service areas - Service methods - Basic tableware - Buffet serving utensils - Wine glasses - Types of restaurants</p> <p>Menu planning - Different types of menu - British meals: - Menu courses sequence</p> <p>Food and wine - Drinking wine - Wine around the world - Serving wine - Tasting wine</p> <p>Working at the bar - Bar equipment and tools - Coffee drinking in Italy - Tea in Britain - Tea equipment - Types of tea - Beer - Alcoholic drinks: spirits and liqueurs</p> <p>Cocktails - Basic equipment and ingredients - for preparing cocktails - The most common cocktails</p> <p>Herbs and spices - Some aromatic herbs and spices used in cooking</p>	<p>Modules</p> <ul style="list-style-type: none"> - la brigade de restaurant - le classement des restaurants - la tenue professionnelle - le plan du restaurant - accueillir les clients - la mise en place - l'équipement de la salle - la réservation téléphonique - Composition et types de menus - la carte des vins et des boissons - les différents types de service - les apéritifs repas - présentation des apéritifs - les apéritif dessert - les jus de fruits - la Normandie - le bar et le barman - les outils du barman - la classification des boissons - reconnaître les signes de qualité - les cocktails - le petit déjeuner - les outils du petit déjeuner - l'histoire des boissons traditionnelles - histoire du chocolat - le café comme boisson et comme lieu social - le cointreau - Les liqueurs - les eaux-de-vie: le Cognac, l'Armagnac, le Calvados - les liqueurs: la Chartreuse, le Grand Marnier - Les apéritifs - les différentes typologies - L'Anisette - L'Ouzo 	<p>KOMMUNIKATION</p> <p>Essen und Trinken Ausflüge Ferien Reisen Verkehrsmitteln Sehenswürdigkeiten der Städte</p> <p>FACHWISSEN</p> <p>Die Mahlzeiten: - Frühstück - Brunch - Mittagessen - Abendessen</p> <p>Nicht nur Wein: - Trinkgewohnheiten</p> <p>In der Küche: - Vorbereitung - Garmethoden</p> <p>Geshichte des Tourismus Ausländische Reisende in Italien Messen in Deutschland</p> <p>Rom Wien Berlin</p>

Punti in comune con **alimentazione:**

3^: bevande alcoliche e analcoliche

4^: criteri di qualità degli alimenti

Punti in comune con **sala:**

3^: presentare menu e carte, bevande alcoliche e analcoliche

4^: elaborazione di menu e carte

MODALITÀ DI LAVORO	Barrare le caselle
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	X
Lezione multimediale	X
Lezione pratica	
Problem solving	X
Metodo induttivo	X
Lavoro di gruppo	X
Discussione guidata	
Simulazione (role play)	X
Esercitazione	X
Studio individuale	X
Visite didattiche	X
Viaggi d'istruzione	

STRUMENTI DI LAVORO	Barrare le caselle
Manuale	X
Laboratorio multimediale	
Laboratorio linguistico	X
Lavagna	X
L.I.M.	X
Registratore	X
Appunti	X
Fotocopie	X
Carte geografiche	X
Video	X
Palestra	

STRUMENTI DI VERIFICA	Barrare le caselle
Colloquio	X
Interrogazione breve	X
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	
Prova pratica	
Prova strutturata	X
Prova semistrutturata	X
Relazione	
Esercizi	X
Compito scritto	X
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Scritte n° 2 Orali n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Scritte n° 2 Orali n° 2

COMPETENZE GENERALI MINIME DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO:

- Interagire in modo semplice e comprensibile in brevi conversazioni su argomenti familiari d'interesse personale e settoriale con strategie compensative, anche in presenza di errori, pause, ripetizioni e riformulazioni.
- Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano, e coadiuvati da eventuali ausili necessari.
- Produrre testi brevi in modo adeguato allo scopo comunicativo e sufficientemente comprensibili, spiegando le proprie intenzioni e opinioni.
- Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale e il settore d'indirizzo.
- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi orali autentici su tematiche note.
- Produrre diverse tipologie testuali anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando un lessico accettabile.
- Uso del dizionario nella forma più appropriata.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel POF del corrente anno scolastico.

Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

Milano, 18 ottobre 2014 (San Luca)

I DOCENTI