



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" (GRIS00900X)

Via Panoramica, 81

58019 - Porto S. Stefano (GR)

Telefono +39 0564 812490 - Fax +39 0564 814175 - C.F. 82002910535

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: segreteria@daverrazzano.it itn@daverrazzano.it

Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it gris00900x@pec.istruzione.it

Istituto Professionale Enogastronomico "R. Del Rosso"

INDIRIZZO : 4[^]B Enogastronomia

DISCIPLINA: Lingua e cultura Inglese

DOCENTE: Alessandro Mataloni

PROGRAMMA

| Unità di apprendimento / Tempi | Competenze | Conoscenze (in grassetto sono indicati gli obiettivi minimi) | Abilità (in grassetto sono indicati gli obiettivi minimi). |
|--|--|--|--|
| Unit 1: THE CATERING INDUSTRY (Settembre – Novembre) | <ul style="list-style-type: none">● Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, di accoglienza turistico-alberghiera;● Curare tutte le fasi del ciclo cliente;● Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti; | <ul style="list-style-type: none">● Types of restaurant;● The restaurant: location and layout;● Services and facilities;● Talking about a restaurant; | <ul style="list-style-type: none">● Comprendere e produrre testi orali e scritti di diversa tipologia;● Riconoscere le caratteristiche generali delle strutture correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.● È in grado di relazionare in modo orale e scritto sulle diverse tipologie di ristoranti● Sa parlare dei diversi tipi di catering.● È in grado di parlare delle aree principali di un ristorante e dei servizi e delle strutture che si possono trovare. |
| Unit 2: IN THE KITCHEN (Novembre – Gennaio) | <ul style="list-style-type: none">● Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, di accoglienza turistico-alberghiera;● Curare tutte le fasi del ciclo cliente;● Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti; | <ul style="list-style-type: none">● The kitchen brigade;● Kitchen stations and station chefs;● The chef's uniform;● hygiene rules● kitchen areas and design;● kitchen equipment;● Food preparation appliances;● Cooking appliances;● Refrigerating appliances● Cookware● Kitchen utensils and knives; | <ul style="list-style-type: none">● Comprendere e produrre testi orali e scritti di diversa tipologia e genere, interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un lessico specifico ed un registro adeguato;● L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie.● Conosce ed è in grado di utilizzare il lessico riguardante le attrezzature e tutto il materiale che serve in cucina durante il servizio;● Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati; |



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" (GRIS00900X)

Via Panoramica, 81

58019 - Porto S. Stefano (GR)

Telefono +39 0564 812490 - Fax +39 0564 814175 - C.F. 82002910535

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: segreteria@daverrazzano.it itn@daverrazzano.it

Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it gris00900x@pec.istruzione.it

| | | | |
|---|--|--|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none">● Sa parlare dei diversi ruoli e responsabilità all'interno della brigata di cucina;● Conosce i diversi tipi di attrezzature; |
| Unit 3: FOOD INGREDIENT S (Febbraio - Maggio) | <ul style="list-style-type: none">● Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, di accoglienza turistico-alberghiera;● Curare tutte le fasi del ciclo cliente;● Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti; | <ul style="list-style-type: none">● Sourcing suppliers;● Storing food;● Cereals;● Fruit and vegetables;● Dairy products;● Meat and poultry;● Fish;● Pulses;● Fats; | <ul style="list-style-type: none">● Comprendere e produrre testi orali e scritti di diversa tipologia e genere, interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un lessico specifico ed un registro adeguato;● Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento;● Adottare le tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie prime e dei semilavorati; |
| Civic Education: Gender Equality (Dicembre - Gennaio) | <ul style="list-style-type: none">● Comprende i contenuti legati alle tematiche di genere e alle discriminazioni delle donne nel campo del lavoro. | <ul style="list-style-type: none">● Conosce gli obiettivi di sviluppo sostenibile legati alle tematiche di discriminazione e uguaglianza di genere. | <ul style="list-style-type: none">● Sa parlare dell'uguaglianza di genere, e delle donne che hanno fatto la storia in campo dei diritti umani. |