

| | | |
|---|--|---|
|    <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p> |  <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p> |   <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p> |
| <p>Sito web: https://www.daverrazzano.edu.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p> | | |

Programma effettivamente svolto nella classe 2A alberghiero

Lingua e cultura straniera: Inglese

Docente: MINUTOLI GRAZIANA

Disciplina: Lingua e cultura straniera

Classe: 2A alberghiero 2024-2025

Il percorso di apprendimento della lingua inglese per la classe seconda dell'Istituto Alberghiero, livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento, è strutturato per sviluppare competenze linguistiche applicate al contesto professionale della cucina e del servizio di sala, con particolare attenzione all'acquisizione di lessico specifico, strutture grammaticali di base e funzioni comunicative legate alla realtà lavorativa del settore enogastronomico e dell'ospitalità.

Vocabulary:

Durante l'anno scolastico, si è puntato sull' ampliamento del vocabolario imparando termini legati al mondo della cucina (tipi di taglio, ingredienti comuni e utensili, nonché parole e frasi utili per il servizio di sala (utensili e abbigliamento). Sono stati inoltre presentati con l'ausilio di schede e video i verbi utili nella pratica professionale. Per una più facile memorizzazione e per aumentare i livelli d'attenzione e motivazione è stato usato un approccio interdisciplinare affrontando in lingua inglese ricette e lavori svolti nei laboratori di sala e cucina.

Grammar:

articoli determinativi e indeterminativi (*a / an / the*), tempi verbali del present simple present continuous, Past simple, Past simple vs Present Perfect, Past continuous, Comparative and superlative, Future tenses (Will, Be going to, Present Simple and ing form).

Communication:

- parlare delle proprie routine e descrivere fasi di preparazione in cucina;
- dare istruzioni semplici e descrivere ciò che accade in tempo reale in laboratorio;
- interagire in contesti simulati di servizio al cliente, con particolare attenzione alla presa dell'ordine, suggerimenti e accoglienza;
- raccontare esperienze passate;

- comparare oggetti e persone utilizzando correttamente gli aggettivi qualificativi e i costrutti comparativi;
- esprimere intenzioni, piani futuri o fare previsioni, anche in relazione a percorsi professionali futuri.

Grosseto 04/06/25
Minutoli Graziana