





**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE  
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

**a.s. 2019/2020 classe 3 D Sala Materia : Lingua inglese Docente: Maria Cristina Verrocchi**

**Libro di testo:- Daily Specials - ed. le Monnier + Dizionario Enogastronomico**

MODULI	OBIETTIVI Espressi in conoscenze specifiche, competenze e capacità	CONTENUTI	ATTIVITA' METODI E STRUMENTI	VERIFICHE Numero e tipologie	TEMPI
Unit 5: Welcoming guests to the restaurant	Saper comunicare utilizzando strutture adatte  comunicare con gli altri sia scritto che orale  descrivere le caratteristiche degli argomenti di indirizzo con registro appropriato sia scritto che orale  Esprimersi con una pronuncia adeguata	Waiting staff duties The restaurant brigade. Dressing appropriately. Taking a reservation Dealing with customers' requests	Lezione frontale partecipata Lavoro di gruppo Risoluzione di esercizi applicativi in classe ed individualmente Libro di testo fotocopie esercizi di approfondimento ricerche su internet	4 scritti 2 orali Verifiche formative (prove strutturate e semistrutturate, colloqui orali ) Verifiche sommative sulle competenze(test, esercizi ) Brevi componimenti scritti e orali Comprensione con domande a scelta multipla	Settembre – novembre

<p>Unit 6: Waiting on Customers at Table</p>	<p>Saper comunicare utilizzando strutture adatte</p> <p>comunicare con gli altri sia scritto che orale</p> <p>descrivere le caratteristiche del cibo e delle bevande, diversi tipi di ristorazione del mondo anglofono e con registro appropriato sia scritto che orale</p> <p>Esprimersi con una pronuncia adeguata</p>	<p>Describing dishes.</p> <p>Taking orders and suggesting dishes.</p> <p>Ensuring customer satisfaction.</p>	<p>Lezione frontale partecipata</p> <p>Lavoro di gruppo</p> <p>Risoluzione di esercizi applicativi in classe ed individualmente</p> <p>Libro di testo/ fotocopie</p> <p>esercizi di approfondimento da Cds</p>	<p>4 scritti</p> <p>3 orali</p> <p>Verifiche formative (prove strutturate e semistrutturate, colloqui orali )</p> <p>Verifiche sommative sulle competenze (test, esercizi e problemi) Brevi componimenti scritti e orali</p>	<p>Dicembre – gennaio</p>
--	--	--	--	--	---------------------------

<p>Unit 7: Dining room service</p>	<p>Saper comunicare utilizzando strutture adatte</p> <p>comunicare con gli altri sia scritto che orale</p> <p>descrivere le caratteristiche del cibo e delle bevande, diversi tipi di ristorazione del mondo anglofono e con registro appropriato sia scritto che orale</p> <p>Esprimersi con una pronuncia adeguata</p>	<p>Designing the dining room.</p> <p>Working with the staff.</p> <p>Techniques to impress customers</p>	<p>Lezione frontale partecipata</p> <p>Lavoro di gruppo</p> <p>Risoluzione di esercizi applicativi in classe ed individualmente</p> <p>Libro di testo /fotocopie</p> <p>esercizi di approfondimento da Cds.</p>	<p>4 scritti</p> <p>3 orali</p> <p>Verifiche formative (prove strutturate e semistrutturate, colloqui orali )</p> <p>Verifiche sommative sulle competenze (test, esercizi e problemi) Brevi componimenti scritti e orali</p>	<p>Febbraio - aprile</p>
------------------------------------	--	---	---	--	--------------------------

Ogni volta che sarà possibile utilizzeremo ascolti da CD , o video da Hub scuola o altri strumenti per dimostrare competenze nel problem solving