|  |  |
| --- | --- |
| **A.S. :** 2021/2022 | **Disciplina:** Lingua inglese |
| **Docente:** Maria Cristina Verrocchi | **Classe:** 4 B ART Sala |
| **Libro di testo:** Daily Specials - ed. le Monnier | |
| **Strumenti:** Lezione frontale partecipata; Libro di testo + fotocopie  Lavoro di gruppo: utilizzando tutte le precauzioni sanitarie necessarie (mascherina, distanziamento sanificazione)  Risoluzione di esercizi applicativi in classe ed individualmente; ricerche su internet | |
| **Obiettivi minimi**: Saper fare quanto richiesto nelle competenze pur con qualche errore che tuttavia non impedisca la comunicazione | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Modulo 1- DINING ROOM SERVICE** | | | | | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| Saper comunicare con gli altri utilizzando strutture adatte al contesto  Esprimersi con una pronuncia adeguata | Introdurre il lessico e alla fraseologia riguardanti l’allestimento della Sala Ristorante | | Interloquire con il cliente dall’entrata al ristorante fino al pagamento del conto | Unità1: Unità1: Designing the Dining Room    Unità 2: Working with the Staff  Unit 3:Techniques to Impress Customers | 10 ore: settembre- ottobre | brani di comprensione livello B1 – Tipo INVALSI.  Orale- role play  Riassunti di brani assegnati tratti dal libro di testo |
| **Modulo 2 - At the Bar** | | | | | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| Saper esporre e fare riassunti utilizzando strutture adatte al contesto  Esprimersi con una pronuncia adeguata | Introdurre il lessico e alla fraseologia riguardanti l’allestimento del bar | | Saper interloquire con gli avventori di un bar | Unità1: Types of Bar    Unità 2: How to Make a Success of a Bar | 18 ore: novembre -dicembre | brani di comprensione livello B1 – Tipo INVALSI.  Orale- role play  Riassunti di brani assegnati tratti dal libro di testo |
| **Modulo 3 – Sommeliers and Bartenders** | | | | | | |
| **Competenze** | | **Conoscenze** | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| Saper comunicare con gli altri utilizzando strutture adatte al contesto  Esprimersi con una pronuncia adeguata | | Introdurre il lessico e alla fraseologia riguardanti il vino in genere | Interloquire con il cliente spiegando le carattteristiche del prodotto | Unit1: Wine Tasting    Unit 2: Matching Food and wine  Unit 3: Mixing Cocktails | 18 ore: febbraio-marzo | brani di comprensione livello B1 – Tipo INVALSI.  Orale- role play  Riassunti di brani assegnati tratti dal libro di testo |

Per ciascun modulo verranno ripassate le strutture grammaticali e morfosintattiche esposte nelle letture ; inoltre i ragazzi si eserciteranno ad affrontare la prova di livello B1 con esercitazioni reading comprehension e listening comprehension; si darà spazio a compiti di realtà svolti come compiti a casa per avere un panorama più ampio nella materia di studio.

L’insegnante

Maria Cristina Verrocchi

Piombino, 27 settembre 2022.