|  |  |
| --- | --- |
|  **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 StaffUnit 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 wineUnit 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.