



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

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



A.S. 2022/2023	Disciplina: lingua inglese
Docente: Maria Cristina Verrocchi	Classe: 5 ENO
Libro di testo: Daily Specials - ed. le Monnier	
Strumenti: Lezione frontale partecipata; Libro di testo + fotocopie Lavoro di gruppo, cooperative learning, flipped classroom 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	

Unit 9- Purchasing and Storing Food					
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'acquisto e lo stoccaggio del cibo con influenze positive sulla salute	Interloquire con il cliente o con il produttore spiegando le caratteristiche del prodotto	Step 1: Buying Food Step 2: receiving food, delivery and dealing with food suppliers Step 3: First in , First out	10 ore: sett-nov	brani di comprensione livello B1/B2 – Tipo INVALSI. Orale- role play Riassunti di brani assegnati tratti dal libro di testo



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

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



Unit 10 – Healthy Eating					
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 la fraseologia riguardanti il cibo sano evitando di incorrere in intolleranze o allergie	Comunicare tra staff e cliente per poter andare incontro alle esigenze del cliente	Step 1: Diets and Nutrients Step 2: Food Allergies and Special Diets Step 3: Cooking Healthy	10 ore – novembre, dicembre,	brani di comprensione livello B1/B2 – Tipo INVALSI. Orale- role play Riassunti di brani assegnati tratti dal libro di testo
Unit 11 – 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 la fraseologia per esporre le caratteristiche del vino abbinato al cibo, saper produrre dei cocktail	Comunicare con il cliente e spiegare le caratteristiche di un vino in abbinamento al piatto ordinato, esporre ingredienti e preparazione di un cocktail	Step 1: Wine Tasting Step 2: Matching Food and Wine Step 3: Mixing Cocktails	10 ore – febbraio, marzo,	brani di comprensione livello B1/B2 – Tipo INVALSI. Orale- role play Riassunti di brani assegnati tratti dal libro di testo



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

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



Unit 12 – Organising Banquets					
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 la fraseologia riguardanti il cibo sano evitando di incorrere in intolleranze o allergie	Comunicare tra staff e cliente per poter andare incontro alle esigenze del cliente	Step 1: Banqueting and Catering Step 2: A Wedding Banquet Step 3: Arranging a Function	6 ore – aprile,	brani di comprensione livello B1/B2 – Tipo INVALSI. Orale- role play Riassunti di brani assegnati tratti dal libro di testo
Unit 14 – Safety in the Catering Industry					
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 la fraseologia per esporre le regole di sicurezza sul lavoro esponendo anche le caratteristiche degli attestati necessari	Esporre gli argomenti di sicurezza sul lavoro e come comportarsi per evitare incidenti.	Step 1: Safety at Work	10 ore – febbraio, marzo,	brani di comprensione livello B1/B2 – Tipo INVALSI. Orale- role play Riassunti di brani assegnati tratti dal libro di testo



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

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



Gli studenti prepareranno autonomamente le UDA sviluppando gli argomenti; allo stesso modo esporranno in maniera flipped classroom i temi assegnati

Gli si eserciteranno ad affrontare la prova INVALSI di livello B1e B2 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 della materia di studio.

Produrranno un Curriculum Vitae simulando un colloquio di lavoro.

L'insegnante

Maria Cristina Verrocchi

Piombino, 4 ottobre 2022