

SCHEDA INFORMATIVA		
Materia: LINGUA E CULTURA INGLESE		
Docente: SABRINA GERVASI		
Testo adottato: C.E. Morris, <i>Well Done! Catering & Service</i> , Eli Editore		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 4		
Analisi della situazione iniziale		
La preparazione di base degli alunni è da ritenersi molto buona. Gli alunni dimostrano grande interesse verso la materia e non hanno grandi difficoltà nell'esposizione. Sono molto rispettosi del contesto, nei confronti del docente e sono molto collaborativi tra loro.		
Competenze raggiunte		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Aspetti interculturali. Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio.
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Comprendere i punti principali di testi orali e scritti in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Elaborare testi scritti e orali con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni	Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale,	Usare modalità di interazione e codici	Principali tecniche di comunicazione e relazioni

applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi	interpersonali e interculturali Terminologia tecnica, specifica del settore
Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy	Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio

Contenuti sviluppati

Consolidamento e approfondimento dei contenuti affrontati nel corso degli anni precedenti;

Safety procedures and Nutrition:

- HACCP;
- Food transmitted infections and food poisoning;
- Food contamination: risks and preventive measures;
- The Eatwell plate;
- The Mediterranean pyramid
- Food allergies and intolerances;
- Alternative diets: macrobiotics, vegetarian, vegan, raw food, fruitarian and dissociated diets;
- Italian food certifications.

Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile, tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni, delle eccellenze territoriali e agroalimentari (Ecosustainability and enhancement of the territory) (modulo di Ed. Civica):

- Food waste
- Slow food
- F2f (Farm to fork)
- Ecosustainability

In the restaurant:

- Lessico e fraseologia relativa a tutte le fasi del servizio del cliente.

Carrer paths:

- How to become a waiter, bartender, sommelier;
- How to write a Curriculum Vitae;

Getting ready for an interview

Livelli raggiunti dalla classe <i>(livelli minimi e massimi)</i>
Un po' tutti gli alunni hanno dimostrato interesse, partecipazione e impegno costanti durante le lezioni e nello studio a casa e hanno raggiunto un livello buono, ottimo in alcuni casi, nell'acquisizione dei contenuti e delle competenze linguistiche.
Metodologie didattiche
Lezione dialogata, elaborazione di mappe e schemi concettuali, scoperta guidata, brainstorming, correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari.
Mezzi e strumenti usati
Libro di testo, dispense, video e audio, internet.
Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti
Riproposizione dei contenuti in forma diversificata. Gli esiti sono stati per la maggior parte degli alunni buoni, ottimi in alcuni casi.
Verifiche
Prove scritte e prove orali, creazione di lavori multimediali.
Criteri di valutazione
Puntualità nella consegna dei lavori assegnati Partecipazione all'attività didattica Abilità nella gestione delle risorse a disposizione Motivazione e impegno rispetto all'attività didattica Progressione nell'apprendimento Raggiungimento obiettivi cognitivi trasversali Conoscenze, competenze, abilità acquisite Raggiungimento obiettivi minimi disciplinari