



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

Programmazione della classe 3° per accesso alla classe 4° Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

MATERIA: INGLESE

INTEGRATIVI ALLA CLASSE: QUARTA

INDIRIZZO: ENO

Competenze:

- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti di studio e lavoro.
- Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Abilità:

- Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità.
- Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale e ad argomenti di attualità.
- Partecipare a conversazioni o discussioni 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
- Comprendere globalmente un discorso scritto e orale. Interagire in una conversazione utilizzando un linguaggio essenziale, adeguato al proprio livello, con una pronuncia e intonazione accettabili. Produrre e riassumere testi su argomenti noti. Esporre gli argomenti con sufficiente chiarezza e scorrevolezza.

Conoscenze:

- La brigata di cucina;
- Settori, attrezzature e utensili in cucina;
- Lessico della gastronomia;
- Ingredienti e metodi di cottura degli alimenti;
- Creazione di diversi tipi di menu;
- Contenuti basilari su igiene e sicurezza alimentare.