



PIANO di LAVORO Standard

Disciplina: **Inglese**

Segmento Formativo: **Triennio Professionali Nuovo Ordinamento**

Indirizzo: **Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita**

Risultati di apprendimento al termine del segmento formativo: *competenze di riferimento – Decreto 24 maggio 2018, n.92*

- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Classe: **Terza Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita**

Codice U.D.	<i>Unità di apprendimento</i> <i>Unità Didattiche</i>	Ore
-------------	--	-----

Unità di apprendimento A "Revision"

A1-T-Pro-Eno	Talking about the present	6
A2-T-Pro-Eno	Talking about past experiences	
A3-T-Pro-Eno	Talking about the future	

Unità di apprendimento B "Our generation"

B1-T-Pro-Eno	Talking about relationships	10
B2-T-Pro-Eno	Talking about duration of ongoing situations	
B3-T-Pro-Eno	Giving defining information	

Unità di apprendimento C "Our holidays"

C1-T-Pro-Eno	Talking about a holiday	6
C2-T-Pro-Eno	Talking about responsible tourism	
C3-T-Pro-Eno	Talking about holiday stories	

Unità di apprendimento D "Our climate"

D1-T-Pro-Eno	Talking about climate and weather	8
D2-T-Pro-Eno	Talking about probability	
D3-T-Pro-Eno	Talking about obligation and prohibition	

Unità di apprendimento E "Our screen heroes"

E1-T-Pro-Eno	Talking about TV series	8
E2-T-Pro-Eno	Talking about watching films	
E3-T-Pro-Eno	Talking about screen trivia	

Codice Unità Didattiche (U.D.)

Unità di Apprendimento (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

Numero (numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento)

Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio)

Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia** ed ospitalità alberghiera, Servizi per la Sanità e l'Assistenza **Sociale**)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali



Unità di apprendimento F "Our future work"

F1-T-Pro-Eno	Talking about jobs	10
F2-T-Pro-Eno	Talking about duration of ongoing situations	
F3-T-Pro-Eno	Talking about ongoing actions and situations	

Unità di apprendimento

Codice U.D.

Unità Didattiche - English for specific purposes

Ore

Unità di apprendimento G "The catering industry"

G1-T-Pro-Eno	The world of hospitality	18
G2-T-Pro-Eno	Commercial and welfare catering	
G3-T-Pro-Eno	Types of restaurant	
G4-T-Pro-Eno	Famous food outlet chains	
G5-T-Pro-Eno	The restaurant: location and layout	
G6-T-Pro-Eno	Services and facilities and the rating system	

Classe: Quarta Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita

Codice U.D.

Unità di apprendimento

Unità Didattiche

Ore

Unità di apprendimento H "Revision"

H1-T-Pro-Eno	Last year's language revision: grammar, lexical and communicative items	4
--------------	---	---

Unità di apprendimento J "Potential"

J1-T-Pro-Eno	Talking about situations and results	6
--------------	--------------------------------------	---

Codice Unità Didattiche (U.D.)

Unità di Apprendimento (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

Numero (numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento)

Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio)

Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia** ed ospitalità alberghiera, Servizi per la Sanità e l'Assistenza **Sociale**)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali



Unità di apprendimento K "Information"		
K1-T-Pro-Eno	Managing conversations	6
Unità di apprendimento I "Stories"		
I1-T-Pro-Eno	Understanding sequence; asking for explanations	6
Unità di apprendimento L "Wisdom"		
L1-T-Pro-Eno	Giving biographical presentations	6

Codice U.D. **Unità di apprendimento**
Unità Didattiche - English for specific purposes Ore

Unità di apprendimento M "In the restaurant"

M1-T-Pro-Eno	The restaurant staff: service brigade	25
M2-T-Pro-Eno	A waiters uniform	
M3-T-Pro-Eno	Preparation and service: table setting and different types of service	

Unità di apprendimento N "At the bar"

N1-T-Pro-Eno	Bar, café and pub staff	18
N2-T-Pro-Eno	Bar equipment and bar service	
N3-T-Pro-Eno	Beer, craft beer and cider	
N4-T-Pro-Eno	Spirits and liquors	
N5-T-Pro-Eno	Cocktails, long drinks and juices	

Unità di apprendimento O "Culinary culture"

O1-T-Pro-Eno	Food in the UK and Food in the USA	6
O2-T-Pro-Eno	Gastronomic tour of Wales	

Codice Unità Didattiche (U.D.)

Unità di Apprendimento (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

Numero (numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento)

Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio)

Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera**, Servizi per la Sanità e l'Assistenza **Sociale**)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali



Classe: Quinta Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita

Codice U.D.	<i>Unità di apprendimento</i> <i>Unità Didattiche</i>	Ore
-------------	--	-----

Unità di apprendimento P “Revision”

P1-T-Pro-Eno	Last year’s language revision: grammar, lexical and communicative items	13
--------------	---	----

Unità di apprendimento Q “Safety procedures and Nutrition

Q1-T-Pro-Eno	HACCP principles	22
Q2-T-Pro-Eno	Food contamination: risks and preventive measures	
Q3-T-Pro-Eno	Organic food and GMOs	
Q4-T-Pro-Eno	The Mediterranean diet	
Q5-T-Pro-Eno	Eating disorders	
Q6-T-Pro-Eno	Alternative diets	

Unità di apprendimento R “At the bar and at the restaurant”

R1-T-Pro-Eno	Understanding and serving wine	10
R2-T-Pro-Eno	Pairing food and wine	
R3-T-Pro-Eno	Making suggestions to customers	
R4-T-Pro-Eno	Serving at the bar	

Unità di apprendimento S “Career paths”

S1-T-Pro-Eno	How to become a bartender, sommelier or waiting staff	12
S2-T-Pro-Eno	How to become a food or beverage manager	
S3-T-Pro-Eno	New professional figures	

Unità di apprendimento T “Culinary culture”

T1-T-Pro-Eno	Food and wine in north-west Italy	12
T2-T-Pro-Eno	Food and wine in Emilia Romagna and north-east Italy	
T3-T-Pro-Eno	Food and wine in central Italy	
T4-T-Pro-Eno	Food and wine in southern Italy and the islands	

Data ultima revisione: 25 SETTEMBRE 2025

Codice Unità Didattiche (U.D.)

Unità di Apprendimento (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all’acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

Numero (numero di ordine all’interno dell’Unità di Apprendimento)

Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio)

Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia** ed ospitalità alberghiera, Servizi per la Sanità e l’Assistenza **Sociale**)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell’Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali