



## UNITÀ DIDATTICA

### Classe quarta Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita

Disciplina: INGLESE  
Titolo: Revision  
Codice: J1-T-Pro-Eno  
Ore previste: 4

#### Conoscenze

Revisione delle strutture e funzioni linguistiche degli anni precedenti

#### Abilità

Consolidamento della competenza linguistica attraverso l'esercizio delle quattro abilità fondamentali: writing, reading, listening and speaking.

#### Sviluppo metodologico

Lezione partecipata  
Esercitazioni individuali  
Pair work  
Esercizi strutturati e semistrutturati per l'applicazione delle regole su strutture e funzioni  
Listening test  
Reading comprehension  
Utilizzo di materiale multimediale

#### Riferimenti per la verifica

Una verifica scritta e/o orale al termine dell'unità

*Data ultima revisione: 6 ottobre 2023*



## UNITÀ DIDATTICA

Disciplina: INGLESE  
Titolo: Potential  
Codice: K1-T-Pro-Eno  
Ore previste:6

### Conoscenze

Grammar: Zero, first and second conditional

Vocabulary: skills, personal qualities.  
Noun suffixes

### Abilità

Talking about situations and results

### Sviluppo metodologico

Lezione partecipata  
Esercitazioni individuali  
Pair work  
Esercizi strutturati e semistrutturati per l'applicazione delle regole su strutture e funzioni  
Listening comprehension  
Reading comprehension  
Utilizzo di materiale multimediale

### Riferimenti per la verifica

Una verifica scritta e/o orale al termine dell'unità

*Data ultima revisione: 6 ottobre 2023*



## UNITÀ DIDATTICA

Disciplina: INGLESE  
Titolo: Information  
Codice: L1-T-Pro-Eno  
Ore previste:6

### Conoscenze

Grammar: present and past simple passive.  
Indefinites pronouns

Vocabulary: Online security  
Technology verbs  
Words that are verbs and nouns

### Abilità

Managing conversations

### Sviluppo metodologico

Lezione partecipata  
Esercitazioni individuali  
Pair work  
Esercizi strutturati e semistrutturati per l'applicazione delle regole su strutture e funzioni  
Listening comprehension  
Reading comprehension  
Utilizzo di materiale multimediale

### Riferimenti per la verifica

Una verifica scritta e/o orale al termine dell'unità

*Data ultima revisione: 6 ottobre 2023*



## UNITÀ DIDATTICA

Disciplina: INGLESE  
Titolo: Stories  
Codice: M1-T-Pro-Eno  
Ore previste:6

### Conoscenze

Grammar: Past perfect  
Past perfect and past simple

Vocabulary: Books and films  
Genres

### Abilità

Understanding sequence; asking for explanations

### Sviluppo metodologico

Lezione partecipata  
Esercitazioni individuali  
Pair work  
Esercizi strutturati e semistrutturati per l'applicazione delle regole su strutture e funzioni  
Listening comprehension  
Reading comprehension  
Utilizzo di materiale multimediale

### Riferimenti per la verifica

Una verifica scritta e/o orale al termine dell'unità

*Data ultima revisione: 6 ottobre 2023*



## UNITÀ DIDATTICA

Disciplina: INGLESE  
Titolo: Wisdom  
Codice: N1-T-Pro-Eno  
Ore previste:6

### Conoscenze

Grammar: Reported speech and questions

Vocabulary: Changing verbs to nouns

### Abilità

Giving biographical presentations

### Sviluppo metodologico

Lezione partecipata  
Esercitazioni individuali  
Pair work  
Esercizi strutturati e semistrutturati per l'applicazione delle regole su strutture e funzioni  
Listening comprehension  
Reading comprehension  
Utilizzo di materiale multimediale

### Riferimenti per la verifica

Una verifica scritta e/o orale al termine dell'unità

*Data ultima revisione: 6 ottobre 2023*



## UNITA' DIDATTICA

Disciplina: INGLESE  
Titolo: In the restaurant  
Codice: O1/O2/O3-T-Pro-Eno  
Ore previste: 25

### Conoscenze

The restaurant staff: service brigade  
A waiters uniform  
Preparation and service: table setting and different types of service

### Abilità

Presentare la brigata del ristorante elencandone i ruoli e competenze  
Descrivere con accuratezza l'uniforme e l'allestimento del tavolo in previsione di eventi importanti  
Descrivere l'allestimento del coperto per un semplice menu  
Conoscere e padroneggiare il lessico specifico  
Conoscere i vari tipi di servizio

### Sviluppo metodologico

Lezione partecipata  
Pair work  
Listening test  
Reading comprehension  
Role-play activities  
Utilizzo di materiale multimediale

### Riferimenti per la verifica

Una verifica scritta e/o orale al termine dell'unità fra quelle previste nell'anno

*Data ultima revisione: 6 ottobre 2023*



## **UNITA' DIDATTICA**

Disciplina: INGLESE  
Titolo: At the bar  
Codice: P1/P2/P3/P4/P5-T-Pro-Eno  
Ore previste: 18

### **Conoscenze**

Bar, café and pub staff  
Bar equipment and bar service  
Beer, craft beer and cider  
Spirits and liquors  
Cocktails, long drinks and juices

### **Abilità**

Essere in grado di accogliere del cliente  
Presentare un locale tipico del mondo anglosassone utilizzando la terminologia appropriata  
Descrivere le attrezzature del bar con particolare riguardo alla tipologia dei bicchieri per il servizio al cliente  
Presentare un locale tipico del mondo anglosassone utilizzando la terminologia appropriata  
Saper presentare i vari tipi di birra, liquori, cocktail e succhi

### **Sviluppo metodologico**

Lezione partecipata  
Pair work  
Listening test  
Reading comprehension  
Role-play activities  
Utilizzo di materiale multimediale

### **Riferimenti per la verifica**

Una verifica scritta e/o orale al termine dell'unità fra quelle previste nell'anno

*Data ultima revisione: 6 ottobre 2023*



## UNITA' DIDATTICA

Disciplina: INGLESE  
Titolo: Culinary culture  
Codice: Q1/Q2-T-Pro-Eno  
Ore previste: 6

### Conoscenze

Food in the UK and Food in the USA  
Gastronomic tour of Wales

### Abilità

Essere in grado di esporre un tour gastronomico nel Galles  
Saper presentare tradizioni culinarie inerenti le festività britanniche ed americane

### Sviluppo metodologico

Lezione partecipata  
Pair work  
Listening test  
Reading comprehension  
Role-play activities  
Utilizzo di materiale multimediale

### Riferimenti per la verifica

Una verifica scritta e/o orale al termine dell'unità fra quelle previste nell'anno

*Data ultima revisione: 6 ottobre 2023*