



UNITÀ DIDATTICA

Classe Quinta Servizi Enogastronomici – Sala bar

Disciplina: INGLESE

Titolo: Revision

Codice: R1-T-Pro-Eno Sala bar

Ore previste: 15

Conoscenze

Revisione dei diversi tipi di strutture grammaticali

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: Safety Procedures and Nutrition

Codice: S1/S2/S3/S4/S5/S6-T- Pro-Eno Sala bar

Ore previste: 22

Conoscenze

HACCP

HACCP principles

Food transmitted infections and food poisoning

Food contamination: risks and preventive measures

The eatwell plate

Organic food and GMOs

The Mediterranean diet

Teenagers and diet

Food allergies and intolerances

Eating disorders

Alternative diets

Abilità

Saper parlare e scrivere in modo coerente e corretto dell'HACCP e dei suoi principi, delle infezioni trasmesse attraverso il cibo, dell'avvelenamento attraverso il cibo, dei rischi e delle misure preventive connesse alla contaminazione del cibo

Individuare, parlare e scrivere dei principi nutritivi necessari per una corretta dieta alimentare

Saper relazionare in modo coerente e corretto sulla dieta mediterranea, la dieta per gli adolescenti, disordini alimentari e diete alternative

Saper distinguere tra allergie ed intolleranze alimentari

Saper definire e distinguere i cibi organici da quelli OGM

Sviluppo metodologico

Lezione partecipata

Pair work

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: At the Bar and at the reataurant

Codice: T1/T2/T3/T4-T- Pro-Eno Sala bar

Ore previste: 10

Conoscenze

Understanding and serving wine
Wine appellation
Pairing food and wine
Welcoming customers
Making suggestions to customers
Serving at the bar

Abilità

Saper parlare e scrivere in modo coerente e corretto delle caratteristiche del vino
Saper descrivere le diverse tipologie e denominazioni dei vini
Saper parlare in modo coerente e corretto delle regole su come abbinare cibi e vini
Saper elencare i vari punti per un corretto comportamento nell'accogliere i clienti
Saper parlare in modo coerente e corretto delle regole su come dare suggerimenti ai clienti
Saper relazionare sulle regole da seguire quando si serve da bere al bar

Sviluppo metodologico

Lezione partecipata
Pair work
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: Career Paths

Codice: U1/U2/U3-T-Q- Pro-Eno Sala bar

Ore previste: 12

Conoscenze

How to become a bartender, sommelier or waiting staff

How to become a food and beverage manager

New professional figures

Abilità

Saper presentare la figura del bartender, del sommelier e del personale di sala elencandone i ruoli, qualità e competenze

Saper presentare la figura del food and beverage manager elencandone ruolo, doveri, qualità e competenze

Saper parlare e scrivere in modo coerente e corretto delle nuove figure professionali

Sviluppo metodologico

Lezione partecipata

Pair work

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: Culinary Culture

Codice: V1/V2/V3/V4-T- Pro-Eno Sala bar

Ore previste: 12

Conoscenze

Food and wine in north-west Italy

Food and wine in Emilia-Romagna and north-east Italy

Food and wine in Central Italy

Food and wine in Southern Italy and the islands

Abilità

Saper descrivere cibi e vini tipici dell'Italia nord occidentale, Italia nord orientale ed Emilia Romagna, Italia centrale, Italia meridionale ed isole.

Sviluppo metodologico

Lezione partecipata

Pair work

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