

Indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera

4° Anno **PROGRAMMI**

Conoscenze: Conosce il lessico, le strutture grammaticali, le funzioni linguistiche, la pronuncia inerenti a testi che presentano qualche difficoltà stilistico/lessicale.

Capacità: Sa organizzare le conoscenze e mettere in pratica il bagaglio linguistico culturale appreso, pur se talvolta guidato.

Competenze: Sa comprendere ed analizzare un testo specifico di indirizzo. Sa scrivere una storia semplice con elementi dati, una lettera informale, una relazione pur se con qualche imperfezione.

Contenuti: ripasso e approfondimento di tutte le strutture grammaticali studiate negli anni scolastici precedenti e approfondimento di lessico, strutture e funzioni.

Abitudini: (*past simple/present perfect simple/present perfect continuous*) con 'for' e 'since', *How long*; la forma di comparativo di eguaglianza e superlativo (...*as+ adjective+as.../not as+adjective+ as...*).

Lessico e argomenti secondo l'indirizzo di studi

ENGLISH FOR SPECIFIC PURPOSES

Libro di test: Excellent! ELI

Unit 3: FOODS AND PREPARATION

Food Stores and Supplies

Step 1: Sourcing suppliers

Step 2: Different kinds of suppliers

Step 3: Ordering and storing food

Food Preparation

Step4: Pulses

Step 5: Cereals

Step 6: Meat

Step 7: Eggs

Unit 4: COOKING

Food Preservation

Step 1: Food preservation – Physical methods

Step 2: Chemical methods

Cooking techniques

Step 3: Water cooking techniques

Step 4: Fat cooking techniques

Step 5: Heat cooking techniques

Step 6: Mixed cooking techniques

Step 7: Recipes

Unit 5: MENUS

What's in a menu?

Step 1: Designing menus

Step 2: Menu formats

Step3: Understanding menus

Special Menus

Step 4: Breakfast, lunch and dinner menus

CULINARY CULTURE

Step 1: British cuisine: traditions and festivities

Step 2: American cuisine – traditions and festivities