

# Programma d'insegnamento della lingua inglese

Impiegata di gastronomia standardizzata AFC / impiegato di gastronomia standardizzata AFC

## Obiettivi di formazioni e basi

Le impiegate / gli impiegati di gastronomia standardizzata sono consapevoli che la corretta comunicazione orale e scritta nelle lingue straniere rappresenta una competenza centrale in ambito professionale.

Sono abili e sicuri nella comprensione, nell'espressione e anche nell'interazione. Ascoltano con attenzione, parlano in funzione dell'interlocutore e scrivono correttamente secondo le regole.

Sono in grado di trasmettere informazioni, ma anche di fornire informazioni su componenti e composizione di pietanze e bevande.

Sono in grado di interagire con i clienti nella lingua straniera tenendo conto della situazione e dei destinatari, sono pure in grado di occuparsi di peculiarità di carattere culturale.

Anche al di fuori della comunicazione con i clienti, gli impiegati di gastronomia standardizzata sono in grado di fornire informazioni nella lingua straniera sulla loro azienda, sulla sua organizzazione e concezione, sulla struttura dei collaboratori, sui turni di lavoro, sulle modalità di lavoro ecc., allestire presentazioni, attuare misure pubblicitarie ed effettuare un corretto scambio di corrispondenza con fornitori, clienti e altre aziende.

Sono inoltre in grado di leggere e comprendere testi scritti relativi al proprio lavoro nonché di redigerne personalmente.

## Griglia delle lezioni

Insegnamento	1° anno di tirocinio		2° anno di tirocinio		3° anno di tirocinio		Totale
	1° semestre	2° semestre	3° semestre	4° semestre	5° semestre	6° semestre	
Campi di competenze operative (= CCO)							
Applicare la lingua inglese (CCO 5)	40	40	20	20	20	20	160

## Lavori scritti

Per ogni semestre vengono effettuati almeno due lavori scritti completi (= lavori scritti principali) e almeno due, al massimo cinque lavori scritti intermedi.

### Mezzi didattici raccomandati

<b>Autore</b>	<b>Titolo</b>	<b>ISBN</b>	<b>Casa editrice</b>
Murphy Raymond	English Grammar in Use	978-0-521-18939-2	Cambridge UP
Mezzo didattico per la lingua straniera conformemente al programma d'insegnamento o secondo quanto definito dalla scuola professionale.			

### *Serie di testi didattici per la classe*

<b>Autore</b>	<b>Titolo</b>	<b>ISBN</b>	<b>Casa editrice</b>
Holden, Susan	Communication	978-1-4050-9496-2	Macmillan Education
Holden, Susan	Travel and Tourism	978-1-4050-9499-3	Macmillan Education
Holden, Susan	People	978-1-4050-9490-0	Macmillan Education
Holden, Susan	Places	978-1-4050-9491-7	Macmillan Education
Holden, Susan	Consumers	978-1-4050-9498-6	Macmillan Education

## Concretizzazione degli obiettivi di valutazione

1° semestre	
Concretizzazione	Contenuti dell'insegnamento
<p>Gli impiegati di gastronomia standardizzata conoscono il principale vocabolario specifico nella lingua straniera e sono in grado di fornire agli ospiti informazioni sull'offerta di pietanze e bevande nonché di formulare raccomandazioni. Comprendono le domande degli ospiti e descrivono percorsi o procedure presenti nel locale degli ospiti.</p> <p>Gli impiegati di gastronomia standardizzata sono in grado di formulare nella lingua straniera un testo pubblicitario concernente la propria azienda tenendo conto dei destinatari.</p> <p>Sono in grado di analizzare nella lingua straniera i diversi posti di lavoro presenti nella propria azienda ed elencare le rispettive attività e differenze.</p> <p>Sono in grado di porre domande grammaticalmente corrette e di formulare risposte altrettanto corrette.</p> <p>Sono in grado di esprimersi al presente, al passato e al futuro ed effettuare confronti.</p>	<p>Introduction</p> <p>Presenting yourself and your restaurant (C5)</p> <p>Grammar: making questions and giving answers (C3)</p> <p>What do you sell? Food items, giving information about a particular type of food; Measures and weights (C5)</p> <p>Grammar: simple present and present continuous (C3)</p> <p>Explaining the menu: Menu language and dishes, making a menu, recommending dishes (C5)</p> <p>Grammar: comparisons , adjectives, simple past and past continuous (C3)</p> <p>Communication in the service area: utensils (cutlery, crockery, etc.), extra facilities, giving information, payment (C5)</p> <p>Grammar: modal verbs and present perfect and continuous (C3)</p> <p>Jobs(posts) in the service area; preparing and explaining drinks (C5)</p> <p>Grammar: simple past or present perfect? (C3)</p> <p>Project: Advertising and marketing (C5)</p> <p>Grammar: future tenses (C3)</p> <p>Writing and advertising letters and making a flyer (C5)</p>

## Concretizzazione degli obiettivi di valutazione

2° semestre	
Concretizzazione	Contenuti dell'insegnamento
<p>Gli impiegati di gastronomia standardizzata sono in grado sia di procurarsi oralmente e in forma scritta nella lingua straniera offerte dai fornitori sia di effettuare ordinazioni.</p> <p>Menzionano nella lingua straniera oggetti di lavoro in cucina, spiegano i tipi di apprestamento degli alimenti, comprendono ricette in lingua inglese e sono in grado di creare ed elaborare personalmente ricette simili.</p> <p>Analizzano disposizioni di sicurezza e d'igiene e sono in grado di fornire e comprendere le relative istruzioni nella lingua straniera. Sono in grado di elaborare regole e formularle in forma scritta.</p> <p>Sono in grado di analizzare nella lingua straniera i diversi posti di lavoro e mettere in evidenza le attività e le differenze nel proprio campo.</p> <p>Sviluppano in inglese un'offerta scritta e redigono fatture e richiami di pagamento.</p> <p>Sono in grado di esprimersi e utilizzare la forma condizionale e la forma imperativa in modo grammaticalmente corretto. Sono in grado di fare la distinzione fra "must" e "have to".</p>	<p>In the kitchen: Telephoning: ordering and buying food; Writing a business letter: enquiry and order (C5) Grammar: future tenses (C3)</p> <p>In the kitchen: Kitchen utensils and equipment; Preparing food and cooking methods (C5) Grammar: If-clause type 1 and 2 (C3)</p> <p>In the kitchen: Recipes – reading and understanding, writing and presenting recipes orally (C5) Grammar: imperative (C3)</p> <p>In the kitchen: Storing food; Hygiene and cleaning; Safety instructions (C5) Grammar: must and have to and past perfect (C3)</p> <p>Jobs(posts) in the kitchen Project: making a cooking booklet with three recipes: starter, main course, dessert (C5)</p> <p>Project: presenting your cooking booklet (C5) Writing an offer (C5) Grammar: if-clauses type 3 (C3)</p> <p>Writing bills and reminders (C5)</p>

## Concretizzazione degli obiettivi di valutazione

3° semestre	
Concretizzazione	Contenuti dell'insegnamento
<p>Gli impiegati di gastronomia standardizzata sono in grado di confrontare e valutare diverse concezioni e strutture aziendali.</p> <p>Sono in grado di identificare diversi tipi di ospiti, interpretare e interagire con loro nella lingua straniera.</p> <p>Sono in grado di gestire reclami in modo costruttivo e sviluppare soluzioni. Sono in grado di trattare reclami in modo costruttivo nella lingua straniera sia nella comunicazione diretta sia in forma scritta con l'ospite.</p> <p>Sono in grado di applicare in modo grammaticalmente corretto i verbi modali e il passivo nonché impiegare in modo corretto e approfondito i tempi verbali ed effettuare confronti.</p>	<p>Differences in company concepts (C5) Grammar: comparisons adverbs and adjectives, revision of tenses( C3)</p> <p>Different types of customers (C5) Grammar: adverbs and adjectives in correct word order Showing the way and giving instructions (C5)</p> <p>Dealing with complaints In direct communication with the customers and in writing (C5) Grammar: passive voice, modal verbs (C3)</p>

## Concretizzazione degli obiettivi di valutazione

4° semestre	
Concretizzazione	Contenuti dell'insegnamento
<p>Gli impiegati di gastronomia standardizzata conoscono le differenze culturali e sono in grado di dedurle dai vari comportamenti. Sono in grado di occuparsene in modo costruttivo nella lingua straniera. Comprendono e accettano l'esistenza di differenze culturali nelle abitudini alimentari e sono in grado di differenziarle e reagire di conseguenza in modo corretto.</p> <p>Gli impiegati di gastronomia standardizzata sono in grado di sottoporre nella lingua straniera proposte di menu a persone con bisogni o esigenze alimentari speciali.</p> <p>Durante un colloquio di vendita sono in grado di determinare a regola d'arte le richieste dei clienti e sviluppare soluzioni. Rappresentano in modo positivo nella lingua straniera l'offerta dell'azienda e la collegano alle necessità del cliente.</p> <p>Conoscono i termini specifici nella lingua straniera per decorazioni, tipi di sedie e dimensioni dei locali.</p> <p>Sono in grado di riconoscere e sviluppare grammaticalmente le frasi relative e il gerundio. Sono in grado di applicare il discorso indiretto.</p>	<p>Different cultures and eating habits (C3) Grammar: relative clauses and gerund (C3)</p> <p>Special diets (C5) Grammar: reported speech (C3) Decoration and layout of food, shapes and sizes (C5)</p> <p>Planning a function (sales conversation) (C5) Grammar: reported speech and revision of tenses (C3)</p>

## Concretizzazione degli obiettivi di valutazione

5° semestre	
Concretizzazione	Contenuti dell'insegnamento
<p>Gli impiegati di gastronomia standardizzata sono in grado di menzionare, distinguere e classificare in inglese situazioni relative alla gestione del personale. Sono in grado di individuare possibilità di carriera e raccomandarle nella lingua straniera. Sono in grado di organizzare il lavoro nel proprio campo e pianificare turni di lavoro. Sono in grado di effettuare nella lingua straniera l'assegnazione di lavori.</p> <p>Sono in grado di gestire in lingua inglese le situazioni conflittuali fra collaboratori e di contribuire ad appianarle.</p> <p>Gli impiegati di gastronomia standardizzata sono in grado di svolgere in inglese una domanda di lavoro completa, ossia svilupparla, redigerla, presentarla bene in forma orale e rispondere alle relative domande.</p> <p>Gli impiegati di gastronomia standardizzata conoscono alcuni termini economici specifici e sono in grado di interpretare e presentare le tabelle corrispondenti.</p> <p>Dal punto di vista grammaticale sono in grado di distinguere fra l'uso di "to do" e "to make", esprimere correttamente dati e cifre, riconoscere con sicurezza la differenza fra il passato remoto (preterito) e la sua forma "past continuous" e impiegare la forma corretta.</p>	<p>Personnel: hierarchy, career ladder; work organisation and shift rota, duties at work and conflict management (C5)</p> <p>Grammar: to do and to make (C3)</p> <p>Writing an application</p> <p>Having an interview (C5)</p> <p>Grammar: revision of simple past and continuous</p> <p>Polite phrases (C3)</p> <p>Economics:</p> <p>How to talk business vocabulary and presenting charts (C5)</p> <p>Grammar: revision of dates and figures (C3)</p>

## Concretizzazione degli obiettivi di valutazione

6° semestre	
Concretizzazione	Contenuti dell'insegnamento
Gli impiegati di gastronomia standardizzata sono in grado di illustrare in inglese il loro posto di lavoro e altre postazioni, presentare le peculiarità dell'azienda, rispondere alle domande nonché spiegare in lingua inglese l'offerta proposta dall'azienda.	<p>Project: Giving a talk about your job, company and services offered Preparation phase 1 (C5)</p> <p>Project: Giving a talk about your job, company and services offered Phase 2: Preparation (C5)</p> <p>Project: Giving a talk about your job, company and services offered Phase 3: Presentation of projects (C5)</p>