



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)

[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**a.s. 2024/2025**

**PIANO di LAVORO del DIPARTIMENTO di INGLESE**

**(Insegnamento di Area Generale)**

Classe ☐ Prima ☐ Seconda

Classe ☒ Terza ☐ Quarta ☐ Quinta

- ☒ **Enogastronomia:** esperto della gastronomia del gusto e del benessere  
☐ **Servizi di sala e Vendita:** esperto di Mixology e Sommellerie  
☐ **Accoglienza turistica:** esperto del settore turistico – ricettivo del territorio

## COMPETENZE CORRELATE

*trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale*

### 1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

*Si fa riferimento al documento europeo 'Raccomandazione' del 22 maggio 2018 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento.*

Competenza Chiave 2 Descrizione: competenza multilinguistica;

Competenza Chiave n 5 Descrizione: competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;

Competenza Chiave n 8 Descrizione: competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

### 2 - COMPETENZE DI INDIRIZZO

I4: Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.

I6: Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.

## COMPETENZE DI AREA GENERALE

*Si fa riferimento all'Allegato 1 del Decreto 92/2018; agli Allegati A e B delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento*

NB: nell'individuazione delle competenze, gli insegnamenti coinvolti nella seconda prova fanno riferimento ai documenti ministeriali "QdR" (Quadri di riferimento) che contengono i nuclei tematici oggetto della seconda prova stessa (<https://www.miur.gov.it/-/esami-di-stato-del-secondo-ciclo-di-istruzione-a-s-2018-2019-d-m-769-del-26-novembre-2018>)

### COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 5

**Descrizione della competenza in uscita: "Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro"**

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	

<p>(vedere allegato B Linee guida 2019)</p> <p><b>Livello QNQ: 3</b></p> <p>Descrizione: “Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.”</p>	<p>-Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità.</p> <p>-Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale E ad argomenti di attualità.</p> <p>-Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza.</p>	<p>-Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell’ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Ortografia.</p> <p>-Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Fonologia.</p> <p>-Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.</p>	<p><b>UNIT 0 Let’s start</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- What’s hospitality?</li> <li>- Types of accommodation</li> <li>- The catering industry: restaurants and bars</li> <li>- Types of restaurants</li> <li>- Types of bars</li> </ul> <p><b>UNIT 1 Being a cook</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The qualities of a good cook</li> <li>- The cook’s uniform</li> <li>- The chef’s hat</li> <li>- Personal hygiene</li> <li>- Covid-19 and the new hygiene rules</li> <li>- The kitchen brigade</li> <li>- How to be a starred chef: the Michelin restaurant rating system</li> </ul> <p><b>UNIT 2 The kitchen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Commercial kitchen layouts</li> <li>- Kitchen areas</li> <li>- Kitchen equipment</li> <li>- Heavy equipment</li> <li>- Food preparation appliances and devices</li> <li>- Pots and pans</li> <li>- Kitchen utensils</li> <li>- knives</li> </ul> <p><b>UNIT 3 Ingredients</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Food ingredients</li> <li>- Vegetable-origin ingredients</li> <li>- Animal-origin ingredients</li> </ul>
--	--	--	---

**COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 7**

**Descrizione della competenza in uscita: “Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete”**

**Competenza INTERMEDIA**

relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione

**Abilità**

Individuare le abilità tra quelle riportate nell’allegato 1 del Decreto 92/2018

**Conoscenze**

Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’allegato 1 del Decreto 92/2018

**Contenuti**

<p>(vedere allegato B Linee guida 2019)</p> <p>Livello QNQ: 3</p> <p>Descrizione: Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</li> <li>-Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</li> <li>-Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Fonti dell'informazione e della documentazione</li> <li>-Social network e new media come fenomeno comunicativo.</li> <li>-Caratteri comunicativi di un testo multimediale</li> <li>-Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</li> </ul>	<p><b>Grammar</b> : past simple; past continuous; present perfect simple and continuous; duration form- since/for.</p>
---	--	---	--

## **ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO**

(per esempio: Uda, compiti di realtà, progetti, indagini, uscite didattiche, laboratori...)

1. **Uda** “Alla corte di Federico II di Svevia”
2. **Compito di realtà** Creazione di un menu medievale

**ABILITA' MINIME E SAPERI MINIMI richiesti nell'arco dell'a.s.** necessari per l'ammissione alla classe successiva:

- Acquisizione delle strutture di base.
- Comprensione globale di testi orali e scritti relativi al settore specifico dell'indirizzo.
- Capacità di sostenere semplici conversazioni su argomenti generali e specifici, adeguati al contesto e alla situazione comunicativa.

1. La brigata di cucina;
2. settori, attrezzature e utensili in cucina;
3. lessico della gastronomia;
4. ingredienti e metodi di cottura degli alimenti;
5. creazione di diversi tipi di menu;
6. contenuti basilari su igiene e sicurezza alimentare.

## **METODOLOGIA**

Gli studenti saranno informati del piano di lavoro, delle finalità dell'insegnamento e del suo significato all'inizio e durante tutto l'anno scolastico; saranno altresì resi noti i criteri di valutazione.

La metodologia si avvarrà delle seguenti modalità/tecniche di interventi:

1. Lezione frontale partecipata;
2. Cooperative learning;

## **MATERIALI**

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

1. Libro di testo
2. Cd e materiale multimediale
3. DVD

## **VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

La tipologia delle verifiche comprenderà:

1. Strutturate
2. semistrutturate

Il numero complessivo delle verifiche (scritte e orali) sarà di almeno 2 nel primo trimestre e 4 nel pentamestre.

La valutazione intermedia e finale dell'a.s. terrà conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche ed esplorazioni individuali e di gruppo, del raggiungimento di competenze di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo.

Il Dipartimento

- stabilisce di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto
- allega griglie di Dipartimento coerenti con quelle d'Istituto per gli allievi con BES/DSA.

Torino, 30/10/24

Il Coordinatore di Dipartimento

Prof.ssa Marina Zanotti