



DOCENTE: LUCIA COLOMBO

MATERIA: INGLESE

CLASSE: 5[^] **SEZIONE:** B **INDIRIZZO:** SALA

ANNO SCOLASTICO: 2018/2019

1. PROGRAMMA SVOLTO

CONTENUTI (/SAPERI) SVILUPPATI NEL I° QUADRIMESTRE (Moduli e UDA) :	<p>Modulo 1 - Report on the Summer Training Experience https://beenglishbehappy.weebly.com/internship.html Report sullo stage estivo scritto e orale: Presentazione del luogo di lavoro, racconto delle esperienze, sintesi e valutazione. Questionari di valutazione esperienze di lavoro o stage. Lessico essenziale per lo svolgimento del compito (il più possibile personalizzato per ciascun allievo – costruzione del lessico di base attraverso un lavoro di suggerimento/proposta peer-to-peer).</p> <p>Modulo 2 – Writing a CV https://beenglishbehappy.weebly.com/cvs.html Come scrivere un Curriculum Vitae sulla base del modello europeo. Come descrivere competenze comunicative, organizzative e settoriali. Come utilizzare Internet per cercare lavoro e confrontare profili. Lessico essenziale per lo svolgimento del compito (il più possibile personalizzato per ciascun allievo).</p> <p>COMPETENZE specifiche moduli 1+2: Affrontare un colloquio di lavoro. Scrivere e tenere aggiornato il proprio CV.</p> <p>Module 3 – Eating and drinking Habits (p.136-145) Eating and drinking habits and religion, Islam, Kashruth, Jewish cooking, Veda. Come servire al meglio i propri clienti in base alle loro abitudini/necessità alimentari. https://beenglishbehappy.weebly.com/food-and-religions.html</p> <p>Module 4 – Food and Health (p.164-171) Diets, Lifestyle diets, Food Allergies, Food Intollerances. Come servire al meglio i propri clienti in base alle loro abitudini/necessità alimentari. https://shopandeatbythecoloursravizza.weebly.com/uploads/5/9/8/8/59886631/food_pyramids_volantino_bb.pdf</p> <p>COMPETENZE specifiche moduli 3+4: Servire al meglio i propri clienti al bancone/al tavolo/al buffet rispondendo alle loro esigenze specifiche in campo alimentare.</p>
CONTENUTI (/SAPERI) SVILUPPATI NEL II° QUADRIMESTRE (Moduli e UDA) :	<p>Module 5 – Wine and food pairing What is wine, What are food main characteristics, Wine analysis, Food Analysis, Wine and Food Pairing. Come analizzare vino e cibo e quali regole seguire per proporre abbinamenti cibo-vino riusciti. Terminologia specifica di settore. https://beenglishbehappy.weebly.com/wine.html https://beenglishbehappy.weebly.com/food.html</p>



<https://beenglishbehappy.weebly.com/wine-analysis.html>
<https://beenglishbehappy.weebly.com/food-analysis.html>
<https://beenglishbehappy.weebly.com/wf-matching.html>

Modulo 6 - Local wine and food

Wine in Northern Italy, food and typical products in Piedmont and Aosta Valley. Conoscere e valorizzare i prodotti locali. Abbinamenti cibo-vino tipici in Piemonte e Valle d'Aosta.

<https://beenglishbehappy.weebly.com/italian-wine.html>
<https://beenglishbehappy.weebly.com/regional-specialties.html>

COMPETENZE specifiche moduli 5+6:

Servire al meglio i clienti al tavolo/bancone/buffet fornendo abbinamenti cibo/vino, offrendo i prodotti più adatti e valorizzando le eccellenze locali.

Modulo 7 - Women and cocktails

Women who contributed to the developing of modern bartending.

<https://beenglishbehappy.weebly.com/womencocktails.html>

Module 8 - Aromatic cocktails

New trends in bartending. Aromatic herbs and spices, how to use them.

<https://beenglishbehappy.weebly.com/aromatic-cocktails.html>

COMPETENZE specifiche moduli 7+8:

Sviluppare una cultura sul bartending internazionale e di tendenza.

Fare ricerche, analizzare, riordinare ed esporre informazioni sui temi.

Data, 03/06/2019

Gli Studenti.....
.....
.....

Il Docente.....