



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Socio Sanitari

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2 Tel. 0434.231601 - 0434.538148 Fax: 0434.231607

Sito Web:

www.istitutoflora.gov.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:

80009070931



Programma svolto

Anno scolastico:	2017 - 2018
------------------	-------------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	articolazione:
Professionale	Enogastronomia	Sala

Classe:4	DKS
----------	-----

Disciplina:	LINGUA INGLESE
-------------	----------------

docente:	Annamaria La Mantia
----------	---------------------

Libri di testo:	C. E. Morris, <i>Excellent</i> , Recanati ELI, 2012
-----------------	---

Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
Ottobre - novembre, 9 ore	Module 2: In the kitchen: the staff Meet the restaurant staff, Kitchen brigade, Hygiene, Green Restaurants Culture: Guy Fawkes, Toffee apples recipe
Novembre - dicembre, 15 ore	Module 3: Food and preparation: Suppliers (da schemi riassuntivi preparati dalla docente), ordering and storing food, Food preparation, realizzato mediante presentazioni orali a gruppi degli studenti su tutte le tematiche del sottomodulo Dossier 1: Culinary geography Food in UK, ricerche degli studenti su ricette tipiche da varie parti del mondo
Gennaio, 3 ore	Role plays con lessico utilizzabile durante l'alternanza scuola lavoro, conversazione
Febbraio, 2 ore	Lavoro di revision dell'esperienza di alternanza scuola lavoro con scrittura di un breve testo in tema

Febbraio - marzo, 13 ore	<p>Module 4: Cooking</p> <p>Food preservation: physical, chemical, physico-chemical and biological methods</p> <p>Cooking techniques: water, fat, heat and mixed cooking techniques</p> <p>Learning to cook</p>
Marzo - maggio, 23 ore	<p>Module 7: Service</p> <p>Preparing for service, how to serve, different types of service, buffet service and finger food, problems and complaints</p> <p>Types of bar, bar service, understanding and serving wine, beer, spirits, cocktails</p> <p>It's happy hour for cocktails</p> <p>Dossier 3: Society and identity</p> <p>Multicultural London, Multicultural New York</p>
Maggio – giugno, 6 ore	<p>Conversazione, fine valutazioni, visione di un film in lingua</p>

Data, 8 giugno 2018

Il docente
Annamaria La Mantia

