

CLASSE 4^ Sala e vendita

OBIETTIVI MINIMI

Data la diminuzione del quadro orario si è scelto di dare maggior importanza alle competenze comunicative nel settore professionalizzante.

MICROLINGUA ENOGASTRONOMIA

- Saper esporre e produrre con termini semplici i contenuti essenziali degli argomenti svolti
- Saper parlare del vino, della birra, di liquori, cocktail e mocktail;
- Saper descrivere le caratteristiche delle bevande calde
- Saper descrivere le caratteristiche dei prodotti di origine vegetale e animale;
- Saper descrivere l'esecuzione di bevande alcoliche e non;
- saper descrivere le principali tecniche di preparazione dei cibi
- Saper descrivere i metodi di cottura degli alimenti;
- Saper presentare la sala e gli oggetti del servizio, le regole della mise en place;
- saper descrivere i diversi tipi di servizio

FUNZIONI COMUNICATIVE FONDAMENTALI

- Saper parlare di azioni non ancora concluse
- Saper esprimere il concetto di finalità
- Saper chiedere e dare consigli
- Saper manifestare accordo e disaccordo
- Saper parlare di azioni abituali nel passato e nel presente
- Saper esprimere probabilità ed ipotesi

STRUTTURE MORFOSINTATTICHE da verificare, a discrezione dell'insegnante. (alcune esercitazioni sono proposte dal testo Light the fire)

- Present perfect continuous with for and since
- Infinitive of purpose
- Present simple passive, past simple passive
- Defining relative clauses
- Non-defining relative clauses
- Modal verbs: should, ought to, had better, must, may, can, might, could
- Used to, to be used to, get used to
- 1st conditional
- 2st conditional

