

**Classe 4B - Enogastronomia**

Testo in uso: P.A.Caruso A.Piccigallo, *DAILY SPECIALS*, - Le Monnier SCUOLA

docente: Fabiola Pierantoni

**1. Your Future Career** (unit 13)

**Competenze:** saper parlare e scrivere delle proprie esperienze di tirocinio professionale e lavorative, individuando la abilità, le competenze, le qualità umane e professionali necessarie nell'ambito del settore di riferimento; saper descrivere ambienti, attrezzature e strumenti di lavoro; interagire in un colloquio di lavoro.

**Conoscenze e abilità**

- **Step 1** A work placement report  
How to describe a workplace  
How to describe an internship experience
- **Step 3** Getting ready for the job interview  
**Educazione Civica:** Interacting in a job interview; The European CV

**Grammar Focus:** Past Simple of regular/irregular verbs, Linkers, Future tenses (Present Continuous-Be Going to-Will)

**2. Safety in the catering Industry** (unit 14)

**Competenze:** comprendere le norme di sicurezza nella ristorazione; leggere, comprendere e descrivere i rischi principali e la loro prevenzione; individuare i rischi dello stress da calore, da contaminazione; comprendere e descrivere i principi dell'HACCP e la loro applicazione.

**Conoscenze e abilità**

- **Step 1** Safety at work
- **Step 2** Food safety  
Basic introduction to food hygiene

*Contenuti e attività - Pentamestre*

**Culinary Atlas** - England & Scotland

**Grammar Focus:** Past Simple vs Past Continuous ; Passive form

### 3. Healthy Eating (unit 10)

**Competenze:** fare scelte alimentari consapevoli in modo da tutelare la propria salute e che si riflettano anche nella stesura di menu salutari e sostenibili; riconoscere e descrivere vari tipi di diete speciali legate a problemi di salute. Dialogare con i clienti sulle precauzioni riguardanti particolari esigenze alimentari.

- **Step 1** Balanced diets and their benefits
- **Step 2** Food Allergies and Special Diets

**Grammar Focus:** Present Perfect; Relative Clauses

**Culinary Atlas** - Northern Ireland

### 4. Purchasing and storing food (Unit 9)

**Competenze:** comprendere e descrivere come funziona il reparto acquisti di un ristorante; individuare le caratteristiche dei prodotti a "KM 0"; immagazzinare correttamente il cibo in un ristorante.

**Conoscenze e abilità**

- **Step 1** Buying Food  
The standard recipe
- **Step 3** First in, First out  
Why restaurants should buy local foods

**Educazione Civica** : New professions in the food sector

<https://www.doxee.com/blog/digital-disruption/food-innovation-unstoppable-process/>

**Compresenza:** le attività sono sempre state incentrate su attività di speaking relativamente ai piatti e ai menù preparati dagli studenti durante le ore di laboratorio.

Rieti, 30 maggio 2022

La docente  
Fabio Pierantoni  
Gli/LE alunni/e

Simone Paduani  
Francesca Lombardi