

Titolo del modulo	Conoscenze	Competenze
Module 0	<ul style="list-style-type: none"> Qualities of a good waiter and waitress Waiting staff's skills Front of house and back of house areas of a restaurant Grammar Focus: past simple/past continuous 	<ul style="list-style-type: none"> Leggere, comprendere e descrivere le qualità e le competenze del personale di sala Leggere, comprendere e descrivere le varie aree di un ristorante
UNIT 13 Your Future Career	<ul style="list-style-type: none"> Step 2 Looking for a job Step 3 Getting ready for the job interview Visual dictionary Grammar Focus: present perfect simple <p>The Curriculum Vitae/The job interview</p>	<ul style="list-style-type: none"> Capire un annuncio di lavoro Saper redigere una richiesta di lavoro e compilare un C.V. Esprimere le proprie aspirazioni Interagire in un colloquio di lavoro
Educazione civica	<ul style="list-style-type: none"> Step 1 Safety at work Step 2 Food safety 	<ul style="list-style-type: none"> Leggere, comprendere le norme di sicurezza nella ristorazione Leggere, comprendere e descrivere i rischi principali e la loro prevenzione Leggere, comprendere e descrivere i principi dell'HAACP e la loro applicazione
UNIT 14 Safety in the catering Industry		

UNIT 10 Healthy Eating	<ul style="list-style-type: none"> Step 1 Diets and Nutrients (Unit 10) Culinary Atlas: A culinary guide to the Anglosphere: The United Kingdom: England 	<ul style="list-style-type: none"> Fare scelte alimentari consapevoli in modo da tutelare la propria salute e che si riflettano anche nella stesura di menu salutari e sostenibili. Identificare specialità culinarie e bevande tipiche del Regno Unito
UNIT 11 Sommeliers and Bartenders	<p>Step 1: Wine:</p> <ul style="list-style-type: none"> Wine fermentation and ageing Wine types Tasting: sensory analysis of wines <p>Step 2: Matching food and wine</p> <p>Step 3: Mixing cocktails:</p> <ul style="list-style-type: none"> Spirits and Liqueurs Types of cocktails Non-alcoholic cocktails: an alternative An example of a dietetic cocktail <p>The new career paths</p> <p>The Beer Sommelier</p>	<ul style="list-style-type: none"> Introduzione al lessico e alla fraseologia riguardanti la degustazione del vino e le tecniche di vinificazione Operare scelte riguardanti menu e lista dei vini Descrivere le caratteristiche dei vini Introduzione al lessico e alla fraseologia riguardanti la mixologia Leggere, comprendere e descrivere ricette di cocktail Conoscere le nuove professionalità del settore enogastronomico
Educazione civica		

Rieti, 08/06/2022

Gli alunni

Rossella Inche
Inches
Spagnoli

L'insegnante

Rossella Inche
Inches