

Classe: IV I (ENO e SALA)

Prof.ssa Michela Chiaborelli

Materia : Lingua inglese

CONTENUTI

Libro di testo : DAILY SPECIALS, Le Monnier (microlingua)

Video e lavori condivisi su classroom, fotocopie e schemi

Uso quotidiano della LIM

Complete invalsì

Dal libro di testo Daily Specials di microlingua sono state ripassate le seguenti unità:

Per cucina:

Unit 1 Kitchen Brigade, Step 1, 2 e 3

Unit 2 Kitchen Equipment and Cooking Methods, Step 1, 2 e 3

Unit 3 Recipes and Menus, Step 1, 2 e 3

Unit 4 Bakers step 1 e 3

Per sala:

Unit 2 Kitchen Equipment

Unit 5 Welcoming Guests to the restaurant Step 1, 2 e 3

UNIT 6 Waiting on customers at table

Sono state svolte interamente le seguenti unità:

UNIT 8 At the bar (Types of bar, Table service at bar, How to make a success of a bar)

Bar marketing ideas

The coolest bars around the world pag 148

UNIT 9 Purchasing and storing food Step 1 e 2

Sono state preparate presentazioni di gruppo e ricerche sui prodotti tipici di alcune regioni italiane e nazioni straniere (ottobre 2023)

Nel secondo quadrimestre è stata richiesta una presentazione di una ricetta personale o cocktail che rappresentasse la personalità dei ragazzi.

Per educazione civica è stata richiesta una presentazione sul punto 16 dell'Agenda 2030.

Sono state, inoltre, svolte, molte reading B1 e B2 dal libro dell'Invalsì.

Sono state inoltre ripassate e studiate le seguenti strutture morfosintattiche :

- Present simple, present continuous (ripasso)
- Past simple e past continuous (ripasso)
- Present perfect simple
- Present perfect, differenze con il past simple
- Uso di been/gone
- Present perfect continuous, uso di for e since e how long.
- Ipotesi di primo e secondo grado

IL DOCENTE

*Michela Chiaborelli*I RAPPRESENTANTI
DELLA CLASSE*Costa Angelica**Simone Cecchi*