

Progetto di compresenza tra le discipline: LINGUA INGLESE, SALA BAR E VENDITA**CLASSE 2^ SEZ.C****ORE SETTIMANALI N. 1****ORE ANNUALI N. 33****DOCENTI:** Perdichizzi Carmela

Cusmà Salvatore

1. PREMESSA

Le ore in compresenza sono una modalità didattico-formativa con l'obiettivo principe di riuscire ad avvicinare gli studenti a una concreta realtà del mondo del lavoro, dando loro la possibilità di sviluppare la parte teorico-pratica delle discipline coinvolte, in sinergia. Tale attività lega indiscutibilmente il mondo della scuola e quello del lavoro. Infatti, gli studenti, vengono messi a contatto con ciò che si prepara nel mondo della ristorazione, vengono messi a conoscenza delle diverse abilità e competenze del comparto turistico alberghiero e, insieme alla lingua inglese, ne traggono un grosso vantaggio per la loro formazione sia a livello personale che professionale.

2. ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

Il percorso di compresenza prevede un susseguirsi coordinato e coerente di azioni in ambito scolastico mediante l'individuazione delle più interessanti e attuali aree tematiche del mondo dell'hotellerie moderno, assistito e coordinato dai docenti di sala e vendita, accoglienza e lingua inglese e vissuto nella responsabilità diretta degli studenti che dovranno sentirsi protagonisti dell'esperienza attraverso il loro coinvolgimento nell'approfondire e apprendere ciò di quanto più attuale ci sia all'interno del mondo professionista attuale. La formazione si realizza principalmente attraverso la lezione frontale dialogata, in aula, tramite la trattazione degli argomenti da parte di entrambi i docenti all'interno della medesima ora di lezione.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Indicare le metodologie utilizzate:		Indicare le strategie utilizzate:	
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata	<input checked="" type="checkbox"/> attività simulata	<input type="checkbox"/> e-learning
<input type="checkbox"/> Metodo esperienziale	<input type="checkbox"/> Metodo scientifico	<input checked="" type="checkbox"/> attività di gruppo	<input type="checkbox"/> role playing
<input type="checkbox"/> Scoperta guidata	<input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo	<input type="checkbox"/> risoluzione di problemi	<input type="checkbox"/> lezione-dibattito
<input type="checkbox"/> Metodo induttivo	<input type="checkbox"/> Problem solving	<input type="checkbox"/> attività laboratoriali	<input type="checkbox"/> lezione multimediale
<input type="checkbox"/> Metodo deduttivo	<input type="checkbox"/> Brainstorming	<input type="checkbox"/> studio autonomo	<input type="checkbox"/> learning by doing
<input checked="" type="checkbox"/> Ricerca individuale e/o di gruppo;			

ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

☒ Libro/i di testo :

☐ riviste e quotidiani

☒ testi di consultazione

☐ esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi

☐ sussidi multimediali

☒ fotocopie

☒ LIM

☐ Laboratori

☒ Computer

☒ Videocamera

Le UDA che saranno svolte in compresenza sono le seguenti:

UNITA' DI APPRENDIMENTO 1 THE MENU			
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	MONTE ORE
Acquisire consapevolezza delle differenze tra le portate all'interno dei vari tipi di menu	Saper distinguere i vari tipi di menu in lingua inglese. Il servizio di salaristorante	The types of menu and the main courses Mise en place at the restaurant Bar and restaurant equipment	9h

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2 AT THE RESTAURANT			
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	MONTE ORE
Acquisire consapevolezza delle strutture, funzioni e lessico necessari per l'accoglienza del cliente al ristorante, la comanda e il commiato.	Usare le formule adeguate per l'accoglienza del cliente, la comanda e il commiato	Taking reservations on the phone, welcoming and seating customers, taking orders	9h

UNITA' DI APPRENDIMENTO 3 THE BREAKFAST/ DRINKS			
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	MONTE ORE
Acquisire consapevolezza dei vari tipi di colazione e degli alimenti tipicamente serviti	Saper distinguere i vari tipi di colazione e gli alimenti tipicamente serviti.	English , Italian and Continental breakfast Recipes	9h

UNITA' DI APPRENDIMENTO 4 DRINKS			
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	MONTE ORE
Acquisire consapevolezza delle tipologie di bevande	Saper conoscere le caratteristiche, la classificazione e gli ingredienti dei cocktails, e bevande in generale	Cocktails Recipes	6h

20 Ottobre 2023