



**PIANO di LAVORO del Docente**  
**per le classi degli indirizzi Tecnici e Professionali Vecchio Ordinamento (DPR 87/2010)**

**Classe: 5Ae Indirizzo: Servizi Enogastronomici - Cucina**

**Disciplina: INGLESE**

**Docente: ADRIANA DAVO'**

**a. s.: 2021-2022**

| Codice                              | Unità Didattica                                                                                                                                            | Ore |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>1° Quadrimestre</i>              |                                                                                                                                                            |     |
|                                     | Revision of the last year's items                                                                                                                          | 6   |
| P1-T-Pro-Eno                        | <b>MENUS &amp; MEALS</b><br><b>Menus basics.</b> Breakfast, lunch and dinner menus. Designing menus.                                                       | 8   |
| P2-T-Pro-Eno                        | <b>Catering for special occasions.</b> Banquets and buffets. Special menus. Wine list.                                                                     |     |
| Q1-T-Pro-Eno                        | <b>FOOD &amp; HEALTH</b><br><b>Healthy eating.</b> A healthy lifestyle. The food pyramid and food groups.<br>Healthy plates.                               | 8   |
| Q2-T-Pro-Eno                        | <b>Diets.</b> The Mediterranean diet. Special diets for food allergies and intolerances. Alternative diets.                                                |     |
| R1-T-Pro-Eno                        | <b>FOOD SAFETY &amp; HYGIENE</b><br><b>Food hygiene.</b> Food contamination. Food poisoning. Safe food storage and handling.                               | 8   |
| R2-T-Pro-Eno                        | <b>Food safety measures.</b> Food preservation and food packaging. Food-safety legislation. The HACCP system.                                              |     |
|                                     | <b>Uda di Educazione civica:</b> Gli organi internazionali europei                                                                                         | 3   |
| <i>2° Quadrimestre</i>              |                                                                                                                                                            |     |
| S1-T-Pro-Eno                        | <b>THINK GLOBALLY EAT LOCALLY</b><br><b>Food – a right for everyone.</b> Hunger and malnutrition. Taking action against hunger. The Zero Hunger Challenge. | 8   |
| S2-T-Pro-Eno                        | <b>Responsible food consumption.</b> Promoting a sustainable diet. Slow Food and 0 km food. Food waste reduction.                                          |     |
| T1-T-Pro-Eno                        | <b>WORKING IN CATERING</b><br><b>Job application.</b> Job advertisement. Writing a CV. Writing a cover letter. An effective job interview.                 | 8   |
| T2-T-Pro-Eno                        | <b>Moving on.</b> Marketing basics. Restaurant start-up. Promoting a restaurant. Bying food and dealing with suppliers.                                    |     |
|                                     | <b>Uda di Educazione civica:</b> Gli organi internazionali europei                                                                                         | 3   |
|                                     | Conversazione con madrelingua in compresenza con l'insegnante                                                                                              | 8   |
| <i>Verifiche previste nell'anno</i> |                                                                                                                                                            |     |
| n° 4                                | Scritte – per una stima di ore                                                                                                                             | 4   |
| n° 4                                | Orali – per una stima di ore                                                                                                                               | 13  |
| n° variabile                        | Altra tipologia – per una stima di ore                                                                                                                     | 10  |
| B8-T-Pro-Eno                        | <b>Aspire.</b> Expressing opinions and making choices                                                                                                      | 6   |

|              |                                                          |   |
|--------------|----------------------------------------------------------|---|
|              |                                                          |   |
| B9-T-Pro-Eno | <b>Make a difference.</b> Expressing certainty and doubt | 6 |
|              |                                                          |   |

**Totale ore di lezione del corso** 99

Cremona, Ottobre 2021

Il Docente *Adriana Davò*

*Nota: Il piano annuale per classe - disciplina è un preventivo che evidenzia le **Unità didattiche** che si intendono sviluppare e il **tempo impiegato**, il **numero di verifiche** che si intendono effettuare e la stima **totale delle ore del corso** che corrisponde al **monte ore curricolare della disciplina**. Il codice e il titolo delle Unità didattiche fanno riferimento alla progettazione per disciplina (Piano standard di disciplina) depositata presso l'Istituto dal Coordinatore di disciplina. Questa scheda va caricata on line sul sito dell'Istituto e va presentata alla classe come parte integrante del Contratto formativo.*