

PROGRAMMA SVOLTO

Lingua Inglese - Anno scolastico 2025/2026

Classe	3A ALB - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Docente	Prof. Alessio Cammarone
Materia	Lingua Inglese
Libro di testo	Flavours / Study Help Book e materiali didattici in uso

Contenuti effettivamente svolti

Accoglienza, speaking e ripasso linguistico

- Conoscenza della classe e speaking activity.
- Ripasso grammaticale: Present Simple, Present Continuous, Past Simple nelle forme affermativa, negativa e interrogativa; short answers.
- Attività FSL e attività di produzione/interazione orale.

Unit 0 - The hospitality industry

- Study Help Book: Unit 0 Review maps (p. 4).
- Flavours Book, Unit 0 - Let's start: The hospitality industry (p. 14). Video: The hospitality industry.
- What's hospitality? (p. 15).
- Types of accommodation (p. 16).
- The catering industry: restaurants and bars (p. 17).
- Types of bars (pp. 18-19).
- A new trend: the "albergo diffuso" (p. 20).
- The main types of bars (p. 22) ed esercitazioni collegate.
- Revision quiz (p. 24).

Culture - Italian itineraries

- Italian itineraries: "Italy: a land of flavours" (p. 382).
- Videoblog: The North East - risotto with radicchio.

Educazione civica

- The 2030 Agenda for Sustainable Development.
- Rispetto delle regole.
- Goals n. 2, 4, 7 and 11: definizione dei gruppi di lavoro, attività cooperativa, presentazione e valutazione dei lavori di gruppo.

Module 2 - Service, Unit 7: The waiting staff

- The waiter and the waitress career (p. 158).
- The waiting staff (pp. 158-159).
- The qualities of a good waiter and waitress (pp. 160-161).
- The waiter's uniform (p. 162).
- The restaurant staff (p. 163).
- The bar staff (p. 164).
- Choosing the perfect uniform (p. 168).
- Listening B1 exercise (p. 171).
- Theory exercises (p. 172).

Attività, verifiche e valutazioni

- Interrogazioni orali sugli argomenti "What's hospitality?" e "Types of accommodation".
- Verifica scritta: The hospitality industry.
- Interrogazioni orali e verifica scritta su The waiting staff, The qualities of a good waiter and waitress, The waiter's uniform, The restaurant staff, The bar staff.
- Visione e correzione delle verifiche scritte.

Osservazioni sul confronto con la progettazione annuale: il percorso svolto ha privilegiato il lessico e le funzioni comunicative dell'indirizzo alberghiero, con particolare riferimento all'ospitalità, alla ristorazione, al servizio di sala e bar e alla figura professionale del cameriere/cameriera. Sono state inoltre integrate attività di Educazione civica, lavori di gruppo, speaking activities e momenti di recupero/rinforzo. Gli argomenti risultano coerenti con gli obiettivi di indirizzo e con il livello della classe.

Sezze, 03/06/2026

Il docente

Prof. Alessio Cammarone