

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE

Anno scolastico 2025/2026

Classe	3B ALB – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Materia	Lingua Inglese
Docente	Prof. Alessio Cammarone

Obiettivi disciplinari perseguiti

- Consolidare le abilità di comprensione e produzione orale e scritta in lingua inglese in contesti quotidiani e professionali.
- Acquisire e utilizzare lessico specifico relativo al settore enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera.
- Comprendere testi settoriali relativi a hospitality, catering, ristorazione e professione del cuoco.
- Saper esporre oralmente contenuti professionali in modo semplice, corretto e coerente.
- Rafforzare l'uso di strutture grammaticali di base, con particolare attenzione al Past Simple.
- Sviluppare consapevolezza civica attraverso attività legate all'Agenda 2030 e allo sviluppo sostenibile.

Contenuti effettivamente svolti

Unit 0 – The hospitality industry

- Avvio dell'anno scolastico: conoscenza della classe e speaking activities.
- Review maps e attività introduttive di ripasso.
- The hospitality industry.
- What's hospitality? definizione e lessico di base.
- Types of accommodation.
- The catering industry: restaurants and bars.
- Types of restaurants e correzione esercizi.
- Types of bars.
- Albergo diffuso.
- Revision quiz ed esercizi di consolidamento.

Module 1 – Cookery / Unit 1 “Being a cook”

- A famous chef's advice.
- The qualities of a good cook.
- The cook's uniform.
- The chef's hat.
- Personal hygiene.
- Covid-19 and new hygiene rules.
- The kitchen brigade.
- Esercizi di comprensione, lessico e produzione collegati ai testi affrontati.

Grammar and language practice

- Ripasso e consolidamento del Past Simple, con riferimento a verbi regolari e irregolari.
- Speaking activities e attività in lingua finalizzate al rafforzamento della produzione orale.
- Correzione guidata delle verifiche e degli esercizi assegnati.

Educazione civica

- The 2030 Agenda for Sustainable Development.
- Goals n. 1, 2, 4, 7, 11 dell'Agenda 2030.
- Definizione dei gruppi di lavoro, svolgimento del lavoro di gruppo, presentazione e valutazione del prodotto finale.
- Sviluppo di competenze trasversali: collaborazione, responsabilità, comunicazione e cittadinanza attiva.

Attività integrative e orientative

- Christmas activity.
- Attività FSL e attività di recupero/consolidamento in itinere.

Verifiche effettuate

- Interrogazioni orali su "What's hospitality?" e "Types of accommodation".
- Verifica scritta su "The hospitality industry".
- Valutazione del lavoro di gruppo di Educazione civica.
- Interrogazioni orali su "The qualities of a good cook", "The cook uniform", "The chef's hat" e "Personal hygiene".
- Verifica scritta sugli argomenti di Cookery: qualities of a good cook, cook uniform, chef's hat, personal hygiene.
- Visione e correzione guidata delle verifiche scritte.

Metodologie e strumenti

- Lezione frontale e partecipata.
- Esercitazioni guidate dal libro di testo e dallo Study Help Book.
- Speaking activities, interrogazioni programmate e attività di consolidamento.
- Lavoro di gruppo per Educazione civica.
- Materiali digitali, attività multimediali e correzione collettiva degli elaborati.

Osservazioni sullo svolgimento del programma

Il programma effettivamente svolto risulta coerente con l'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera e con le attività documentate nel diario del docente. I contenuti hanno privilegiato lessico e funzioni comunicative del settore hospitality e cookery, integrati da attività di Educazione civica e da momenti di recupero, consolidamento e verifica.

Sezze, 03/06/2026

Il docente
Prof. Alessio Cammarone