

# SISTEMI RISTORATIVI ind. preparazione pasti e sala bar

## OBIETTIVI MINIMI

per accedere alla classe 4° professionale alberghiero

### ASSE DEI LINGUAGGI

#### ITALIANO

- Comprendere e commentare un articolo di giornale preso da una rivista del settore.
- Raccontare di un libro a scelta letto tra quelli proposti.

#### INGLESE

- Conoscere e saper utilizzare il lessico specifico di cucina e le funzioni comunicative per interagire in ambito lavorativo (ingredienti, contenitori, attrezzatura e utensili, sistemi di misura)
- Ricavare le informazioni chiave di un testo
- Redigere brevi e semplici testi su argomenti noti (ad esempio: ricette)
- Parlare di se stessi, delle proprie abitudini e preferenze, descrivere ricette.
- Riconoscere in un semplice testo del settore le regole grammaticali: presente semplice e continuo, imperativo, present perfect e past simple, futuro, verbi modali, comparativi e superlativi, paradigma dei verbi irregolari, aggettivi e pronomi dimostrativi e possessivi.

#### FRANCESE

- Ricavare le informazioni chiave di una ricetta.
- Utilizzare il lessico specifico di base del settore ( es: ingredienti, contenitori, attrezzatura e utensili, sistemi di misura).
- Riconoscere in un semplice testo del settore le regole grammaticali: i tre gruppi verbali, i verbi pronominali, la frase interrogativa, il femminile, il plurale, il verbo essere, il verbo avere, la frase negativa, gli aggettivi possessivi, gli aggettivi dimostrativi, l'indicativo presente, passé composé e l'imperativo.

## ASSE STORICO- SOCIALE

**STORIA**

\_\_\_\_\_ Non oggetto di rilevazione \_\_\_\_\_

**DIRITTO-ECONOMIA**

- Svolgere calcoli con percentuali, utilizzo di proporzioni in problemi concreti
- Conoscere il significato d'interesse Semplice e di Sconto Commerciale e saperli calcolare in problemi semplici.
- Saper effettuare una fattura incorporando l'IVA.
- Conoscere ed utilizzare i principali mezzi di pagamento.

## ASSE MATEMATICO

**MATEMATICA**

Saper risolvere :

- Equazioni di primo e secondo grado, intere e fratte
- Disequazioni di primo e secondo grado intere

Saper rappresentare su un Piano cartesiano

- Equazione di retta e parabola

## AREA PROFESSIONALIZZANTE

**SCIENZE DEGLI  
ALIMENTI**

\_\_\_\_\_ Non oggetto di rilevazione \_\_\_\_\_

<b>LABORATORIO DI CUCINA</b>	_____ Non oggetto di rilevazione _____
<b>LABORATORIO DI SALA E BAR</b>	