

Allegato 4

Progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954 - Modulo: "English for Hospitality and Food Service"

Descrizione del modulo

Il modulo "English for Hospitality and Food Service" è finalizzato a rafforzare le competenze comunicative in lingua inglese applicate al settore dell'ospitalità, della ristorazione, dell'accoglienza e del food service. Il percorso intende sviluppare negli studenti maggiore sicurezza nell'uso dell'inglese in situazioni professionali semplici e ricorrenti, quali accogliere un cliente, presentare un menu, descrivere un piatto, spiegare ingredienti e modalità di preparazione, prendere un'ordinazione, dare suggerimenti e gestire bisogni alimentari essenziali.

Il modulo valorizza la lingua inglese come strumento operativo e professionale, utile non solo alla comunicazione scolastica, ma anche alla futura spendibilità nel contesto lavorativo. Le attività dovranno favorire partecipazione, interazione, ascolto, pronuncia funzionale, uso del lessico settoriale e capacità di affrontare simulazioni comunicative con un registro adeguato.

Obiettivi formativi e operativi

Il modulo persegue i seguenti obiettivi:

- potenziare il lessico inglese di base relativo all'ospitalità, alla ristorazione e al food service;
- rafforzare funzioni comunicative utili in contesti professionali semplici;
- sviluppare capacità di presentare piatti, ingredienti, menu e preparazioni;
- favorire sicurezza nell'interazione orale e nella simulazione di situazioni di servizio;
- promuovere la comprensione e produzione di brevi testi o dialoghi professionali;
- consolidare pronuncia, chiarezza espositiva e correttezza essenziale;
- sostenere motivazione, partecipazione e autonomia comunicativa degli studenti.

Competenze attese

Al termine del modulo, gli studenti dovranno essere orientati a:

- comprendere e utilizzare lessico essenziale del settore hospitality and food service;
- accogliere e interagire con un cliente in situazioni simulate;
- descrivere in lingua inglese piatti, ingredienti e semplici procedure;

Allegato 4

- presentare un menu o una proposta gastronomica;
- formulare e rispondere a domande essenziali su allergeni, preferenze e bisogni alimentari;
- partecipare a role play e dialoghi guidati con registro adeguato;
- produrre brevi testi, glossari, menu bilingui o presentazioni orali.

Contenuti essenziali del percorso

Nel rispetto dell'autonomia tecnico-professionale dell'esperto, il modulo potrà sviluppare:

- hospitality vocabulary;
- food, ingredients, cooking methods and kitchen tools;
- greeting customers and welcoming guests;
- taking orders and giving recommendations;
- describing dishes, menus and recipes;
- dealing with allergies and dietary needs;
- customer care expressions;
- role play and professional simulations;
- bilingual menus and short oral presentations;
- essential pronunciation and communicative fluency.

L'articolazione dei contenuti ha valore orientativo e potrà essere adattata dall'esperto in relazione ai livelli di partenza degli studenti, alle esigenze del gruppo e agli obiettivi del progetto.

Metodologie

Il modulo sarà realizzato privilegiando metodologie comunicative, attive e inclusive, quali role play, dialoghi guidati, pair work, group work, listening brevi, simulazioni professionali, glossari bilingui, presentazioni orali, attività di pronuncia funzionale, utilizzo di schede operative e feedback formativo.

Prodotto finale

Il percorso potrà concludersi con la realizzazione di un breve menu bilingue, una presentazione orale di un piatto o una simulazione di servizio in lingua inglese, documentata attraverso materiali, schede, dialoghi o evidenze prodotte dagli studenti.

Verifica e documentazione

La verifica avrà carattere prevalentemente formativo e documentale e sarà orientata a rilevare partecipazione, progresso, acquisizione di metodo, correttezza delle procedure, qualità organizzativa e qualità complessiva del prodotto realizzato. La

documentazione potrà comprendere registro presenze, materiali didattici, schede tecniche, checklist, griglie di osservazione, evidenze dei prodotti realizzati, relazione finale dell'esperto e ogni ulteriore documentazione richiesta ai fini del monitoraggio, della rendicontazione e della disseminazione del progetto.

Autonomia dell'esperto e raccordo con l'Istituzione scolastica

L'esperto incaricato svolgerà l'attività senza vincolo di subordinazione, nel rispetto dell'autonomia tecnico-professionale propria dell'incarico. Resta fermo l'obbligo di garantire la coerenza delle attività con il progetto autorizzato, con gli obiettivi del modulo, con il calendario concordato, con le disposizioni organizzative dell'Istituzione scolastica e con gli obblighi di documentazione, monitoraggio e rendicontazione previsti dal Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027.

L'attività dovrà essere svolta a regola d'arte, con diligenza, correttezza, puntualità e professionalità, nel rispetto degli obblighi di condotta, riservatezza, imparzialità, trasparenza e prevenzione dei conflitti di interessi previsti dalla normativa vigente e, per quanto compatibile con la natura dell'incarico, dal Codice di comportamento dei dipendenti del Ministero dell'Istruzione e del Merito, adottato con D.M. 26 aprile 2022, n. 105.

Aversa 27/06/2026

**Il Dirigente Scolastico
(Prof. Nicola Buonocore)**

Documento informatico sottoscritto con firma elettronica ai sensi del D.lgs. 82/2005 così come modificato D.L. 18 ottobre 2012, n. 179 convertito con L. 17 dicembre 2012, n. 221