

CRITERIOS E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN:

Para la calificación y evaluación del alumnado se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

1. Comprensión y producción escrita: Exámenes escritos (60%)
2. Comprensión y producción oral: Pruebas orales y audiciones (30%)
3. Actitud en clase, trabajo diario del alumno, tanto en clase como en casa y participación. (10%)

MATERIALES NECESARIOS:

- Libro de texto : Burlington Professional Modules. Restaurants and Catering (Burlington Books)
- Cuaderno
- Diccionario
- Otros materiales específicos de cada unidad didáctica

UNIDADES DIDÁCTICAS		OBJETIVOS BÁSICOS
1ª EVALUACIÓN Octubre/ Diciembre	<p>UNIT 1: Bars and Restaurants / Hotel Food</p> <p>UNIT 2: Taking Reservations / Giving Directions</p> <p>UNIT 3: Seating Guests / Taking Food Orders</p> <p>UNIT 4: Describing Dishes / Recommending Dishes</p> <p>UNIT 5: The Wine List / Pairing Wine with Food</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Entender y realizar encargos telefónicos de comida en un hotel. • Comprender y producir anuncios sobre diferentes tipo de restaurantes y sobre el servicio de habitaciones de un hotel. • Usar vocabulario sobre: números, días de la semana, meses, nombres de países y nacionalidades, la hora, las comidas del día y métodos de cocinar. • Utilizar correctamente los verbos <i>to be</i> y <i>have got</i>. • Aprender costumbres culturales del mundo de la restauración de los países de habla inglesa. • Reservar mesa en un restaurante y dar indicaciones para llegar a un restaurante. • Usar vocabulario sobre: los parentescos, las comidas especiales, lugares y expresiones de los restaurantes, los números ordinales, y expresiones para dar indicaciones. • Usar <i>There is / There are con a / an / some / any</i> y <i>How much / How many</i>. • Comprender y emitir mensajes sobre la recepción de clientes en un restaurante, así como sobre tomar nota de pedidos. • Usar vocabulario sobre: lugares y puestos de trabajo de un restaurante, alimentos, secciones de una carta. • Usar el verbo modal <i>can / can't</i> y el futuro con <i>will</i>. • Comprender y escribir la carta de un restaurante y recomendaciones de un camarero. • Describir platos, restaurantes y menús. • Usar vocabulario sobre: alimentos, sabores, verbos relacionados con la gastronomía y adjetivos para describir la comida. • Usar el <i>Present Simple</i>. • Comprender conversaciones y textos sobre vinos, así como sobre maridaje Usar vocabulario sobre: adjetivos y otras palabras para describir los vinos y sus sabores, las categorías de los alimentos y nombres de alimentos. • Utilizar el <i>Present Simple</i> y el imperativo. • Presentarse en el restaurante donde se acaba de empezar a trabajar.

2ª EVALUACIÓN	Enero/ Marzo	<p>UNIT 6: Getting to Know the Bar / Taking Drink Orders</p> <p>UNIT 7: Making Bar Drinks / Bar Food</p> <p>UNIT 8: Coffee Houses and Espresso Bars / Buffets</p> <p>UNIT 9: Getting to Know the Kitchen 1 / Cooking 1</p> <p>UNIT 10: Getting to Know the Kitchen 2 / Cooking 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprender y producir mensajes sobre tipos de copas de vino y anuncios de bares. • Hacer y atender pedidos en un bar. • Usar vocabulario sobre: copas, elementos para hacer cócteles, los tipos de bebidas y expresiones utilizadas en los bares. • Contrastar el <i>Present Continuous</i> y el <i>Present Simple</i>. • Comprender y realizar encargos de bebidas en un bar. • Escribir un texto con la receta de un cóctel. • Usar vocabulario sobre: medidas de alimentos, cócteles, la comida que se sirve en los bares y el empaquetado de comida. • Usar el verbo <i>to be</i> en pasado, <i>There was / There were</i> y la afirmativa del <i>Past Simple</i>. • Aprender costumbres culturales relacionadas con el mundo de la restauración típicas de los países de habla inglesa. • Comprender y producir conversaciones y textos sobre el trabajo de los baristas, los bufés y las cafeterías. • Escribir el menú de un bar. • Usar vocabulario sobre: las cafeterías, hacer café y los bufés. • Usar las formas negativa e interrogativa del <i>Past Simple</i>. • Comprender y producir textos escritos sobre cafeterías, el trabajo de los baristas y los bufés. • Escribir el menú de un bar. • Usar vocabulario sobre: cafeterías, hacer café y los bufés. • Aprender las formas negativa e interrogativa del <i>Past Simple</i>. • Comprender y producir mensajes sobre los lugares en una escuela de cocina, el equipamiento, las clases de cocina y las recetas para preparar un plato principal. • Usar vocabulario sobre: aparatos y lugares de una cocina, hierbas y especias, preposiciones de lugar, y verbos relacionados con la preparación de comida. • Utilizar los verbos <i>can, could, must, mustn't, should</i> • Aprender costumbres culturales relacionadas con el mundo de la restauración típicas de los países de habla inglesa.
3ª EVALUACIÓN	Abril/ Junio	<p>UNIT 11: Desserts and Pastry/ Making Pastry</p> <p>UNIT 12: Handling food/ Food storage</p> <p>UNIT 13: Taking Inventory/ Ordering Supplies</p> <p>UNIT 14: The Breakfast Tray/ Setting a Dinner Table</p> <p>UNIT 15: Planning a Menu/ Designing a Menu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprender textos escritos sobre postres y cómo convertirse en repostero. • Comprender y emitir mensajes orales sobre postres. • Escribir una carta de postres. • Aprender vocabulario relacionado con los postres, adjetivos para describir comida y verbos relacionados con hornear. • Utilizar los adjetivos comparativos y superlativos. • Comprender y producir textos orales y escritos sobre la manipulación y el correcto almacenamiento de la comida. • Aprender vocabulario relacionado con la manipulación y el almacenaje de alimentos. • Aprender y utilizar correctamente <i>have to / don't have to</i>. • Comprender y producir textos orales y escritos sobre inventarios y pedidos de suministros. • Escribir un texto para realizar una reclamación. • Aprender vocabulario relacionado con el empaquetado, la elaboración de inventarios y los pedidos de suministros. • Aprender y utilizar el <i>Present Perfect Simple</i> y aprender el contraste entre el <i>Present Perfect Simple</i> y el <i>Past Simple</i>. • Comprender y producir textos orales y escritos sobre el funcionamiento del servicio de habitaciones y la planificación de una fiesta. • Emitir mensajes orales relacionados con el servicio de habitaciones y cómo poner correctamente una mesa. • Aprender vocabulario relacionado con servir una comida, planificar fiestas, colocar los accesorios para una mesa. • Aprender y utilizar correctamente la comparación de los adjetivos y los adverbios de modo y de intensidad. • Producir y comprender textos orales y escritos sobre menús, la preparación y el diseño de cartas de restaurante. • Aprender vocabulario relacionado con alimentos, cartas, tipos de restaurante, y adjetivos para describir restaurantes. • Aprender y utilizar correctamente <i>may / might</i> y repasar los verbos modales. • Aprender costumbres culturales relacionadas con el mundo de la restauración típicas de los países de habla inglesa.

