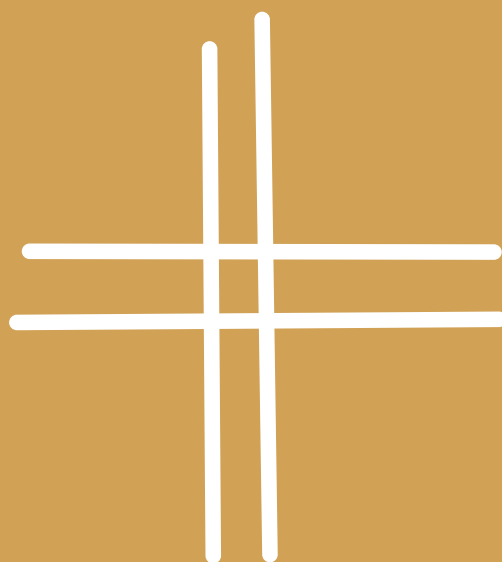


La lingua italiana per l'inclusione e per il lavoro



Teorie e pratiche didattiche in contesto migratorio

a cura di
Fabio Caon
Edith Cognigni

Sommario

Prefazione (Attilio Ascani)	5
Nota Editoriale (Claudia Santoni).....	7
Introduzione (Fabio Caon e Edith Cognigni).....	8

Parte I

L'italiano L2 a migranti analfabeti e bassamente scolarizzati: didattica e formazione docenti

Fabio Caon <i>La didattica dell'italiano L2 in classi multilivello con studenti analfabeti e bassamente scolarizzati</i>	14
Giulia Bortolon <i>Tra presenza e distanza: didattica dell'italiano L2 online ad apprendenti vulnerabili</i>	22
Annalisa Brichese <i>La formazione di insegnanti di italiano L2 di "qualità" con studenti analfabeti e bassamente scolarizzati in L1</i>	36

Parte II

L'italiano L2 come lingua per il lavoro: politiche linguistiche, apprendimento e insegnamento

Matilde Grünhage-Monetti, Fernanda Minuz <i>Perché «Lingua per il lavoro»? Impostazione metodologica e pratiche in prospettiva europea</i>	49
Claudia Santoni <i>Migrazione, lingua e lavoro: attori e strumenti per l'inclusione</i>	65
Edith Cognigni, Elena Michelini, Francesca Vitrone <i>ItaLavoro: un sillabo di italiano L2 per l'inserimento socioprofessionale dei migranti nei settori della ristorazione e della cura alla persona</i>	80
Simona Corazza e Francesca Vitrone <i>'Materiale' o 'capitale' didattico? L'analisi e la realizzazione di scenari didattici sulla lingua per il lavoro come opportunità formativa</i>	107

Parte III
Gli scenari didattici sulla lingua per il lavoro

Francesca Minnozzi e Katia Rosa <i>La cura della persona: OSS e badanti cercasi!</i>	116
Alice Magi <i>La cura della persona: Assistiamoci! Lavorare come assistente familiare in Italia</i>	138
Alice Magi <i>Lavorare nella ristorazione: da lavapiatti ad aiuto cuoco</i>	158
Roberta Capozucca e Susanna Rapari <i>La Ristorazione: Il cameriere</i>	187

Lavorare nella ristorazione: da lavapiatti ad aiuto cuoco

Realizzato da Alice Magi

con la supervisione di Simona Corazza e Francesca Vitrone

Situazione di riferimento

Quando si invia il proprio CV ad un ristorante che sta cercando personale è possibile che si venga contattati dal titolare per fare un colloquio di lavoro e poi iniziare a lavorare. Ci sono molte tipologie di lavori che si possono fare nella ristorazione; vediamo insieme due delle principali: il lavapiatti e l'aiuto cuoco.

Obiettivi linguistici e comunicativi

Fissare un appuntamento per un colloquio di lavoro; affrontare un colloquio di lavoro; accordarsi sui tempi di lavoro; esprimere preferenze su turni e orari, sulla tipologia dei compiti da svolgere e sulla sede di lavoro: vorrei, mi piacerebbe, preferisco, preferirei, so usare, conosco meglio...; i lavoratori della ristorazione; strumenti e mansioni del lavapiatti; pulizia della cucina; comunicare l'impossibilità di andare al lavoro e spiegare il perché: mi dispiace/sono dispiaciuto...; strumenti e mansioni dell'aiuto cuoco; strumenti e utensili della cucina; tecniche di cottura; abbigliamento e sicurezza sul lavoro.

Obiettivi interculturali

Raccolta differenziata; abitudini alimentari in Italia; piatti tipici della cucina marchigiana.

STRUTTURA DELLO SCENARIO¹

	ascolto	interazione orale	produzione orale	lettura	scrittura	attività MULTI-LIVELLO	
Attività 1		in plenaria		a coppie			BRAINSTORMING INTERCULTURALE
Attività 2				a coppie			COLLOQUIO DI LAVORO
Attività 3							
Attività 4							
Attività 5				a coppie			STRUMENTI E COMPITI DEL LAVAPIATTI
Attività 6			in plenaria	a coppie	in gruppi		
Attività 7		roleplay					ASSENZE AL LAVORO
Attività 8		in plenaria					
Attività 9		in plenaria					STRUMENTI E COMPITI DELL'AIUTO CUOCO
Attività 10					in gruppi		
Attività 11				in gruppi			
Attività 12				a coppie			
Attività 13							
Attività 14		in plenaria		a coppie			LE TECNICHE DI COTTURA
Attività 15		in plenaria		in gruppi	in gruppi		ABITUDINI ALIMENTARI IN ITALIA E CUCINA MARCHIGIANA
Attività 16		in plenaria			in gruppi		
Attività 17		in plenaria					
Attività 18				in gruppi			
Attività 19							

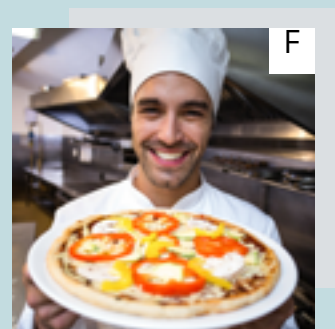
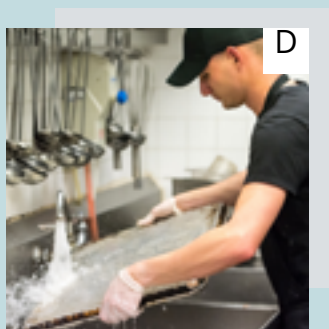
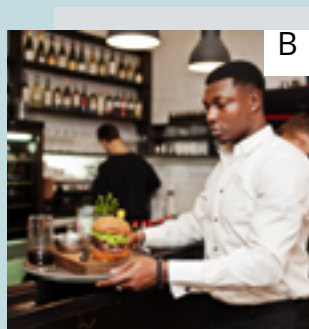
¹ Alcune immagini dello scenario sono tratte dal volume a cura di Alessandra Cerizza "Il mondo alberghiero e della ristorazione nella didattica dell'italiano L2", Educatt, Milano, 2020, <http://system.educatt.com/libri/ebookRepository/9788893357548.pdf>.



Attività 1

1.a: Conoscete il mondo della ristorazione? Sapete quali lavori si possono fare in questo ambiente? Guardate le foto: che lavoro fanno queste persone?

Ci sono questi lavori nel tuo Paese? Cosa devono fare? Quali sono i loro compiti?



1b: CHI FA COSA? Quali sono i compiti dei lavoratori (A-F) visti sopra? A coppie, leggete le mansioni qui sotto (1-15) e abbinare ogni mansione con la lettera corrispondente al lavoratore che la svolge (A-F, vedi attività 1a) come nell'esempio.

- Lavare piatti, bicchieri, stoviglie, pentole, padelle e utensili. (D)
- Asciugare e mettere in ordine piatti, stoviglie ed utensili.
- Creare il menù.
- Usare attrezzature specializzate (idropulitrici, lavastoviglie, pulitori a vapore, prodotti chimici disinfettanti) per pulire piatti, stoviglie e pavimenti.
- Cucinare le pizze.
- Ripulire i piatti dagli avanzi.
- Accogliere la clientela in modo cortese
- Presentare il menù e la carta dei vini ai clienti, proponendo e consigliando piatti e bevande.
- Preparare l'impasto per la pizza.
- Curare la presentazione e la guarnizione dei piatti del dessert.
- Preparare caffè, cappuccino, orzo.
- Cucinare le pietanze.
- Cucinare le pietanze.
- Curare la presentazione e la guarnizione dei piatti.
- Preparare e servire cocktail.



Attività 2

Se cercate uno dei lavori che abbiamo visto prima, dovete prima di tutto inviare il vostro curriculum. Immaginate di avere letto un annuncio per un posto da lavapiatti e di avere mandato per email il vostro CV al ristorante “Da Matteo” di Porto Recanati. Il proprietario del ristorante ha letto il CV e vi chiama per fissare un colloquio di lavoro. A coppie, leggete il testo e segnate nel post-it le informazioni richieste.

<u>Tu:</u>	Pronto?
<u>Datore di lavoro:</u>	Salve, sono Matteo Rossi, il proprietario del ristorante “Da Matteo” di Porto Recanati.
<u>Tu:</u>	Salve, è un piacere sentirla.
<u>Datore di lavoro:</u>	Ho ricevuto la sua candidatura per il posto di lavapiatti e vorrei incontrarla per un colloquio conoscitivo. È ancora interessato?
<u>Tu:</u>	Sì, certo.
<u>Datore di lavoro:</u>	Va bene mercoledì mattina alle 10? Così possiamo parlare un po' prima che inizi il servizio.
<u>Tu:</u>	Vediamo... Oggi è lunedì... Sì, mercoledì va benissimo. Ci vediamo al ristorante?
<u>Datore di lavoro:</u>	Perfetto. Sì, al ristorante. Sa dove si trova?
<u>Tu:</u>	Sì, ho fatto qualche ricerca su internet e ho visto la strada, grazie.
<u>Datore di lavoro:</u>	Benissimo. Allora ci vediamo mercoledì. Raccomando naturalmente la puntualità (in originale era mi raccomando sii puntuale) perché io e il mio staff dobbiamo iniziare a lavorare subito dopo.
<u>Tu:</u>	Certo, sarò lì alle 10! A mercoledì.





Attività 3

È mercoledì: dovete andare al ristorante per il colloquio di lavoro. Qualche giorno fa anche Aidan ha fatto un colloquio di lavoro in un ristorante. Ascoltate il dialogo tra Aidan e il datore di lavoro e completate il testo con le parole nel riquadro, come nell'esempio.

Per ascoltare il testo cliccate qui: <https://youtu.be/6l8XsjSan3c>

- spazzatura - lavoro - mezzanotte - aiuto cuoco -
preferisce - dopo - esperienza - settimane - tardi
- ristorante - industriale - bicchieri

Aidan arriva al (1) ristorante _____ per il colloquio; il datore di lavoro lo saluta, lo fa accomodare, poi gli domanda se ha (2) _____ come lavapiatti. Aidan risponde che ha già lavorato 3 anni come lavapiatti e 2 anni come (3) _____.

Il datore di (4) _____ domanda cosa pensa di quello che deve fare un bravo lavapiatti. Aidan risponde che tra le mansioni di un lavapiatti c'è usare bene la lavastoviglie (5) _____, lavare a mano piatti e (6) _____, pulire i locali, svuotare i cestini della (7) _____. Il datore di lavoro dice che se Aidan vuole può fare due (8) _____ di prova, e se possibile anche iniziare il giorno (9) _____. Spiega che deve lavorare dalle sei di sera fino a (10) _____, ma a volte può capitare di finire più (11) _____. Aidan risponde che non è un problema perché lui (12) _____ lavorare la sera



Attività 4

Che cosa è importante dire in un colloquio di lavoro? E che cosa no? Parlate tra di voi. Secondo la vostra idea, Aidan ha detto tutto quello che era possibile? Osservate lo schema qui sotto, poi a coppie esercitatevi a parlare per poter affrontare al meglio un colloquio. A turno, presentatevi e parlate della vostra esperienza, della vostra formazione e dei vostri punti di forza come lavoratori. Usate lo schema qui sotto per aiutarvi.

1. Presentati.
2. Racconta se hai esperienza e/o se hai fatto dei corsi professionali per il lavoro per cui ti sei candidato.
3. Parla anche degli altri lavori che hai fatto.
4. Quali sono i tuoi punti di forza al lavoro, la tua disponibilità e perché dovrebbero scegliere te.

Potete iniziare così:

Buongiorno, mi chiamo _____ e come le ho scritto nella mail sono interessato/a a lavorare nel suo ristorante. Ho esperienza in questo lavoro perché ho già...

Ho anche lavorato come...

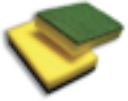
Secondo me al lavoro è importante ...

Quando lavoro, io...



Attività 5:

5a: Avete ottenuto il lavoro come lavapiatti nel ristorante "Da Matteo". Ma che cosa fa un lavapiatti? Leggete la lista dei compiti più comuni.



Ripulire i piatti dagli avanzi:
*lavare piatti, bicchieri, stoviglie, pentole, padelle e utensili;
utilizzare attrezzature specializzate (idropulitrici, lavastoviglie,
pulitori a vapore, prodotti chimici disinfettanti) per pulire piatti,
stoviglie e pavimenti;
asciugare e mettere in ordine piatti, stoviglie ed utensili.*

Mantenere la cucina pulita e ordinata:
*scopare e lavare i pavimenti;
pulire piani di lavoro, fuochi, taglieri ed altri utensili per la prepa-
razione del cibo.*



Occuparsi della rimozione dei rifiuti:
*smistare i rifiuti posizionandoli negli appositi contenitori;
eseguire la raccolta differenziata;
lavare i bidoni per la spazzatura, disinfettandoli.*

Aiutare a scaricare e sistemare le merci ricevute:
*portare materiali dal magazzino alla cucina,
su richiesta dello chef.*



Collaborare alla pulizia di altre aree del ristorante.

5b: A coppie, cercate e sottolineate nel testo gli strumenti usati dal lavapiatti, poi scriveteli qui sotto.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

5c: Adesso collegate le immagini ai lati del testo con i compiti per cui si usano quegli strumenti.



Attività 6

Come abbiamo letto sopra, uno dei compiti del lavapiatti è fare la **RACCOLTA DIFFERENZIATA**. Ma che cos'è e come funziona? Scopriamolo insieme.



6.a: (livello A1) Leggete il testo, guardate il calendario e indicate se le frasi sono vere (V) o false (F).

Fare la raccolta differenziata significa separare i rifiuti (spazzatura) in base al materiale di cui sono fatti. Nella nostra zona, nella raccolta differenziata ci sono 5 categorie di rifiuti: umido (avanzi di cibo), carta, multimateriale (plastica, alluminio e barattoli di metallo), ve-tro, indifferenziato (tutte le altre cose che non si possono riciclare).

COSMARI SRL

REGOLE GENERALI PER UNA BUONA RACCOLTA DIFFERENZIATA

RACCOLTA SACCHETTI PORTA A PORTA
da esporre, davanti la propria abitazione, dalle ore 7.00 alle ore 9.00 nei giorni indicati

 MULTIMATERIALE Sacchetto BLU Plastica, lattine e barattolame metallico Martedì e Sabato	 CARTA E CARTONE Sacchetto CARTA Carta, Cartoncini, Giornali, Riviste, Tetrapak e simili Giovedì	 RSU Rifiuto Solido Urbano Sacchetto GIALLO Tutto quello che NON È differenziabile o recuperabile Lunedì
---	---	---

CONTENITORI STRADALI
da utilizzare secondo le proprie esigenze

VETRO
Barattoli, bottiglie (senza coperchi di metallo)

ORGANICO
Frazione Umida
Avanzi di cibo, fiori recisi, fondi di caffè ecc.
Utilizza solo sacchetti BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI

SOLO PER LE FAMIGLIE DEL CENTRO STORICO

 SACCHETTO VERDE Vetro - Barattoli, Bicchieri, Bottiglie (senza Coperchi di Metallo) Lunedì: 7.00 - 9.00	 SACCHETTO ROSSO Pannolini e Pannolini, Assorbenti Igienici Martedì, Giovedì e Sabato: 7.00 - 9.00
---	---

NON ABBANDONARE RIFIUTI FUORI DAI CASSONETTI E RISPETTA ORARI E GIORNI DI CONFERIMENTO



Ora controlliamo se avete davvero capito. Inquadrate il codice con il vostro cellulare e fate questo gioco!





6.b (livello A2): Leggete il testo e rispondete alle domande.

RITIRI DOMICILIARI

Per richiedere il ritiro domiciliare di rifiuti ingombranti oppure rifiuti derivanti da sfalci e potature, occorre compilare una scheda:

- disponibile presso lo Sportello **InformAmbiente Centrale**;
- scaricabile dal sito www.comune.macerata.it (dalla home page cliccare "Territorio e Ambiente" quindi "Rifiuti" poi "Raccolta differenziata dei Rifiuti/Ritiro a domicilio di alcune tipologie di rifiuto").

Il versamento del contributo dovrà essere effettuato seguendo le modalità indicate nella scheda, tramite bonifico bancario, bollettino postale o in contanti presso la Tesoreria comunale.

La scheda, debitamente compilata, e l'attestazione del versamento debbono essere riconsegnati presso lo Sportello InformAmbiente (anche via fax al n. 0733.256.468 o via e-mail all'indirizzo informambiente@comune.macerata.it).

Il COSMARI contatterà l'interessato per concordare il giorno e l'orario di ritiro dei rifiuti che dovranno essere depositati lato strada. Rimane a carico del privato ogni operazione di facchinaggio.

RACCOLTA POTATURE E SFALCI

Le potature, gli sfalci del giardino e le foglie in piccole quantità (max 15 kg) possono essere conferiti in un sacchetto riconoscibile a fianco del cassonetto marrone dell'umido, solo ed esclusivamente nella serata tra domenica e lunedì. Quantità maggiori di rifiuti derivanti da sfalci e potature possono essere portate ai Centri di Raccolta e conferite negli appositi cassoni scarrabili. Coloro che debbono disfarsi di quantità importanti di sfalci e potature possono richiedere il ritiro domiciliare dietro pagamento di un contributo di 15 euro per ogni camion di rifiuti avviati allo smaltimento. Occorrerà poi aggiungere, in ogni caso, ulteriori 15 euro per il diritto di chiamata.



RIFIUTI INGOMBRANTI

I rifiuti ingombranti ed i RAEE di grandi dimensioni (divani, materassi, tavoli, televisioni, frigoriferi, lavatrici, ecc.) possono essere consegnati gratuitamente ai Centri di Raccolta. In alternativa, si può richiedere il ritiro domiciliare dietro pagamento di un contributo di 5 euro al pezzo, a cui aggiungere il diritto fisso di chiamata, pari a 15 euro.



Comune di Macerata
Uff. Ambiente - Tel. 0733.256.278
Fax 0733.256509
ambiente@comune.macerata.it
www.comune.macerata.it



COSMARI SRL
Tel. 0733.203504
Fax 0733.204014
infoporta@cosmarimc.it
www.raccoltaportaaporta.it



NUMERO VERDE
800.640.323
attivo dal lunedì al venerdì
dalle 8.00 alle 14.00
e il sabato dalle 8.00 alle 12.00

1. Dove puoi trovare il documento per richiedere il ritiro domiciliare?
2. Come si paga il ritiro domiciliare?
3. Quando e dove si possono conferire per strada le potature e gli sfalci da giardino?
4. Quando invece bisogna portare le potature e gli sfalci nei Centri di raccolta?
5. Quanto costa il ritiro domiciliare di potature e sfalci da giardino?
6. Cosa sono i rifiuti ingombranti e dove si buttano?



Ora vediamo se avete davvero capito come fare una richiesta per il ritiro domiciliare: seguite le istruzioni nel testo che avete appena letto e provate a scaricare dal sito www.comune.macerata.it la scheda per richiedere il ritiro domiciliare dal sito del Comune.



Attività 6.c (livello B1): Nel link qui sotto trovate il calendario per la raccolta differenziata del Comune di Macerata per l'anno 2022. All'interno del calendario sono stati inseriti 13 EcoConsigli, cioè dei consigli utili per fare bene la raccolta differenziata e proteggere l'ambiente.

Per il calendario per la raccolta differenziata [CLICCATE QUI](#)

Leggete i 13 consigli, poi insieme riassumeteli in modo chiaro e completate la tabella.

EcoConsiglio 1	
EcoConsiglio 2	
EcoConsiglio 3	
EcoConsiglio 4	
EcoConsiglio 5	
EcoConsiglio 6	
EcoConsiglio 7	
EcoConsiglio 8	
EcoConsiglio 9	
EcoConsiglio 10	
EcoConsiglio 11	
EcoConsiglio 12	
EcoConsiglio 13	



Attività 7

Dopo qualche tempo che lavorate nel ristorante dovete telefonare al vostro capo per dirgli che il giorno dopo non potete andare al lavoro.

In coppia, uno studente fa la parte del lavoratore e un altro fa la parte del datore di lavoro:

- Il lavoratore deve comunicare che non può recarsi al lavoro e spiegare il perché.
- Il datore di lavoro deve rispondere che è/non è un problema e spiegare il perché.

Aiutatevi con le espressioni nei due riquadri qui sotto per creare il vostro dialogo.

LAVORATORE

- Mi dispiace/Sono dispiaciuto
- Non posso venire al lavoro perché...
- Non mi sento tanto bene
- Ho avuto un contrattempo in famiglia
- Ho avuto problemi con la macchina
- Non ho potuto avvisare prima perché...

DATORE DI LAVORO

- Non fa niente
- Non ti preoccupare
- Rimettiti presto
- Avresti dovuto avvisare prima
- Dovrai recuperare queste ore la prossima settimana



Attività 8

È la seconda settimana di prova che fate nel ristorante e anche un vostro collega non può venire al lavoro perché sta male. Il datore di lavoro vi chiama e vi chiede di sostituire il collega e lavorare come aiuto cuoco. Ma chi è l'aiuto cuoco e che cosa fa? Segna la risposta esatta.



L'AIUTO CUOCO

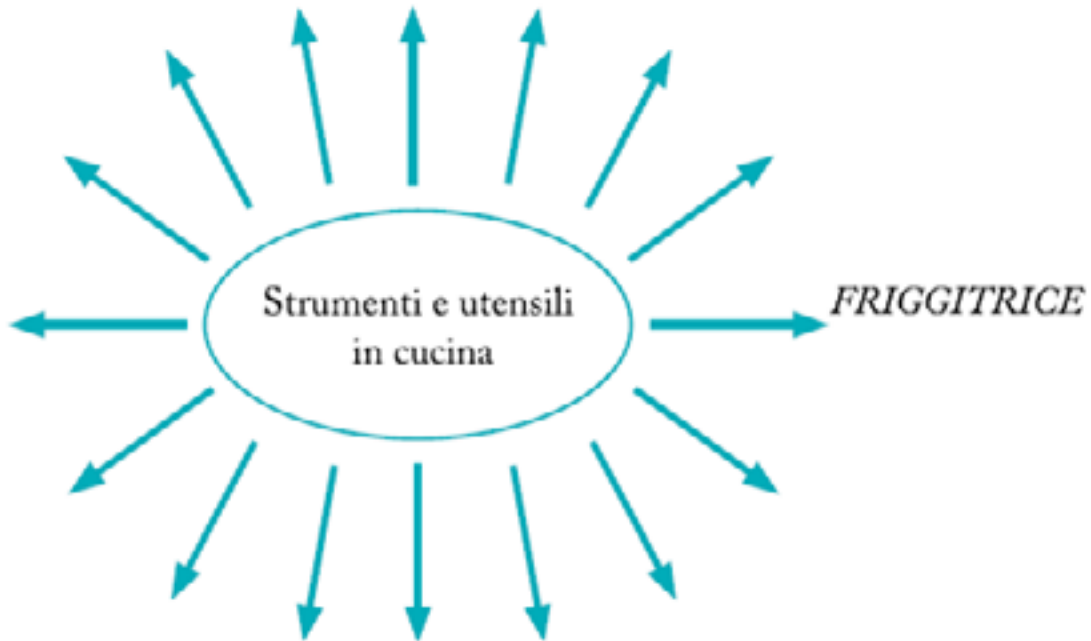
- a. Supporta il cuoco o lo chef durante la preparazione dei piatti
- b. Definisce le ricette
- c. Esegue i compiti più complessi





Attività 9

9.a: Ora siete aiuto-cuoco! Sapete che in cucina il cuoco e l'aiuto cuoco usano strumenti e utensili per lavorare in modo professionale e sicuro? Conoscete quali sono? Parlate con i compagni e con l'insegnante, poi insieme scrivete tutti gli strumenti e gli utensili della cucina che conoscete.



9.b: Abbiamo detto che l'aiuto cuoco assiste lo chef in cucina e lo aiuta a preparare i piatti da servire. Infatti, le cose da fare nella cucina di un ristorante sono tante... Guardiamo insieme questo video:

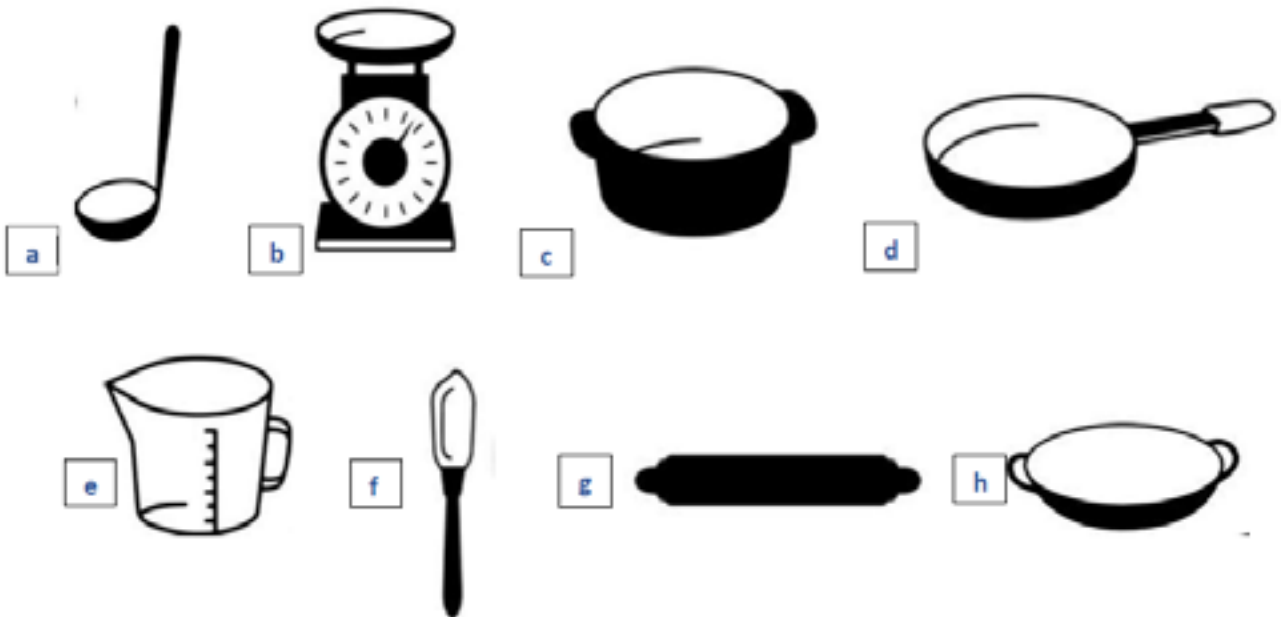
[VIDEO](#)



Cosa avete visto nel video? Conoscete alcuni degli strumenti che abbiamo visto nel video? Quali?

Attività 10

Guardate le foto di questi strumenti: li conoscete? Sapete come si chiamano e a cosa servono? In gruppi, completate la tabella.



	Come si chiama?	Si usa per...
a	il mestolo	
b		
c		
d		
e		
f		
g		
h	un...	cucinare le verdure



Attività 11

Abbiamo visto che in cucina ci sono tanti altri utensili. In gruppi, leggete le descrizioni e guardate le foto, poi scegliete il nome giusto.

➤ Si usa per cucinare gli alimenti in forno. Di solito è bassa:

- a) La teglia
- b) La padella
- c) La grattugia



➤ Si usa per grattugiare i formaggi come il parmigiano:

- a) Il colapasta
- b) La grattugia
- c) Il coltello



➤ Si usa per preparare centrifugati con frutta e verdura o succhi

- a) Il coltello
- b) Il colapasta
- c) Il frullatore



➤ Si usa per scolare pasta e spaghetti dopo la cottura

- a) Il frullatore
- b) L'impastatrice
- c) Il colapasta



➤ Si usa per friggere gli alimenti in olio bollente

- a) L'impastatrice
- b) La friggitrice
- c) La griglia



➤ Insieme sono le posate:

- a) Bicchiere, coltello, cucchiaio, calice, piatto
- b) Coltello, forchetta, forchettina, cucchiaio, cucchiaino
- c) Forchetta, tazzina, cucchiaio, mestolo, tovagliolino



➤ Si usa per tagliare fette sottili di carni e salumi

- a) L'impastatrice
- b) La cella frigo
- c) L'affettatrice



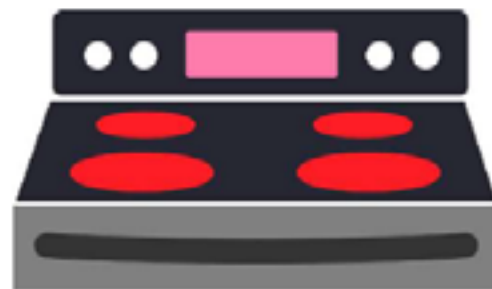
- Si usa per cuocere o riscaldare gli alimenti velocemente
 - a) La griglia
 - b) Il forno
 - c) Il forno a microonde



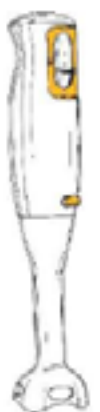
- Si usa per preparare il pane o la base di alcuni dolci
 - a) L'impastatrice
 - b) La cella frigo
 - c) Il piano cottura



- Si usa per cuocere a fuoco lento o fuoco vivace.
Può essere a gas o a elettricità
 - a) Il mixer
 - b) Il piano cottura
 - c) L'affettatrice



- Si usa per mescolare e tritare velocemente gli alimenti. Si usa per zuppe, creme, salse
 - d) Il mixer
 - e) Il piano cottura
 - f) L'affettatrice



- Di solito è in legno e si usa per stendere gli impasti
 - a) Il mattarello
 - b) Il mixer
 - c) La grattugia





Attività 12

12.a: A cosa servono tutti questi strumenti che abbiamo visto? A coppie, abbinare gli strumenti con le azioni che facciamo quando li usiamo, poi collegateli con le immagini corrispondenti.



tagliare

misurino



scolare

coltello

misurare

pentola



friggere

colapasta



bollire

padella



schacciare

mattarello



saltare

schacciapatate

stendere

friggitrice

pesare

bilancia



12.b: Abbinare le istruzioni del cuoco allo strumento che dovete usare.

- a. "Gratta il formaggio" d. "Scola la pasta" g. "Batti la carne"
b. "Sbatti le uova" e. "Spegni il fuoco" h. "Stendi l'impasto"
c. "Apri tutte le scatole di piselli" f. "Metti l'olio a scaldare" i. "Gira la zuppa"



Attività 13

13.a: Anche Kadija lavora in un ristorante come aiuto cuoca. Leggete il dialogo tra lo chef e Kadija e poi indicate se le affermazioni sono vere (V) o false (F)

Chef: Allora, oggi abbiamo il ristorante al completo, tutto prenotato. Questa è un'ottima notizia, ma significa anche tanto lavoro, fatto bene e in fretta. Kadija, Hai lavato le verdure?

Kadija: Mi dispiace chef, non le ho ancora lavate. Lo faccio subito.

Chef: "Subito" davvero però, fallo velocissima. Hai chiamato Aidan per farti aiutare?

Kadija: No, non l'ho chiamato, lo chiamo immediatamente.

Chef: Sbrigati, siamo in ritardo! Hai affettato i salumi per gli antipasti?

Kadija: Sì sì tutto a posto, li ho affettati.

Chef: Quanti etti?

Kadija: Ne ho affettati otto.

Chef: Non bastano, tagliane altri sette etti così arriviamo a un chilo e mezzo almeno. E controlla le scorte in magazzino.

Kadija: Sì, chef. Subito!



Rispondete alle domande segnando V (vero) o F (falso).

1. Al ristorante tutti i tavoli sono prenotati.	V	F
2. Kadija ha già lavato le verdure.	V	F
3. L'altro aiuto cuoco è già in cucina.	V	F
4. Kadija ha affettato i salumi.	V	F
5. Kadija ha affettato sette etti di salumi.	V	F

13.b: Un antipasto tipico della cucina italiana è la bruschetta, un antipasto fatto a base di pane. Completate la ricetta delle bruschette con i verbi nel riquadro, guardate l'esempio.

Ingredienti per bruschette perfette

10 fette di pane
pomodorini maturi
uno spicchio di aglio
olio, sale, basilico



servite - tagliate - condire - scaldare - riposare - pesate - infornate

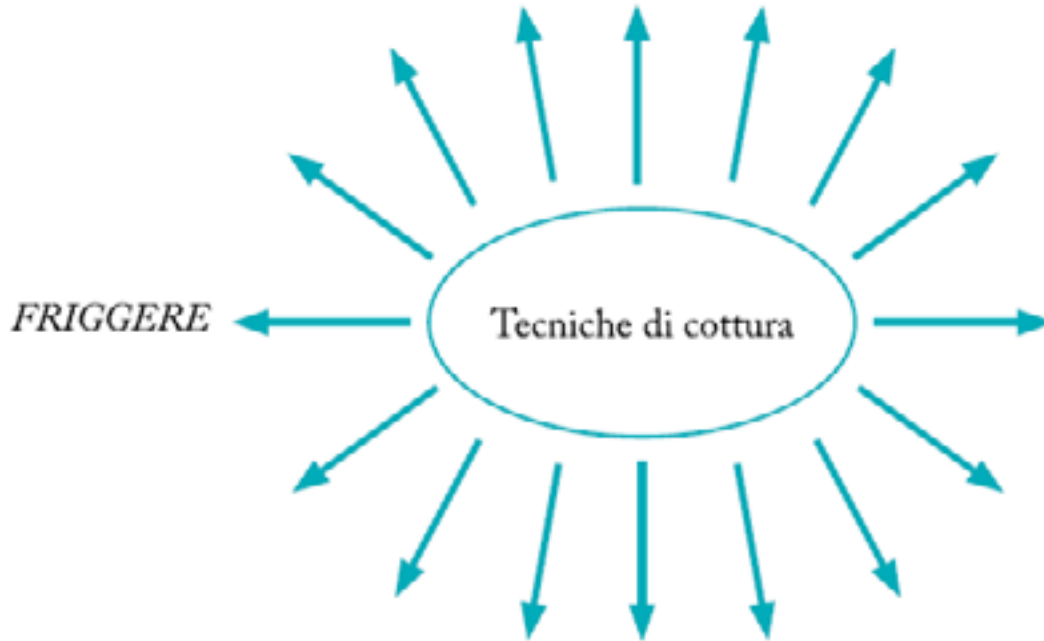
Preparazione

(1) **tagliate** circa 300 grammi di pomodorini e (2) _____ delle fette di pane abbastanza alte e (3) _____ a 180° per cinque minuti. In alternativa potete (4) _____ in una padella antiaderente. Tagliate i pomodori a cubetti. Potete (5) _____ il pomodoro con olio, sale, pepe e basilico e lasciate (6) _____ il tutto per mezz'ora, oppure mettere il pomodoro direttamente sulle fette di pane e (7) _____ subito.



Attività 14

14.a: In cucina, oltre agli strumenti adatti, si usano anche diverse tecniche di cottura per preparare i diversi piatti. Conoscete quali sono? Parlate con i compagni e con l'insegnante, poi insieme completate il diagramma con tutte le tecniche di cottura che conoscete. Quali sono quelle più usate nel vostro Paese?





14.b: A coppie, collegate le tecniche di cottura (da 1 a 6) con le definizioni e con le immagini degli strumenti necessari.

1. arrosto/arrostire 2. brasatura/brasare 3. frittura/friggere
4. sottovuoto 5. bollitura/bollire 6. alla griglia/grigliare

Definizione

Immagine

<p>Gli alimenti contenuti nei sacchetti vengono cotti in acqua calda (ad esempio immergendoli nel bollitore), o in forno (immersi in acqua contenuta in una placca). L'acqua mantiene la temperatura di cottura costante e comunque non superiore a quella di ebollizione.</p> <p>4</p>		
<p>Cottura di un alimento in un grasso portato a temperatura elevata +160/+ 180°C. Si ottengono prodotti morbidi all'intero ricoperti da una crosta croccante, dorata (dovuta a caramellizzazione degli zuccheri).</p>	<p>4</p>	
<p>Cottura a contatto, a secco. Si utilizzano piastre di vario tipo o griglie arroventate riscaldate a gas, a carbone o elettricità. Il cibo viene disposto e cotto su queste griglie. La cottura deve essere veloce a causa delle alte temperature.</p>		
<p>Cuocere il cibo immergendolo in un liquido inizialmente freddo o già bollente. Il liquido può essere ad esempio acqua, acqua e sale, brodo, latte ecc.</p>		
<p>E' una tecnica di cottura lenta, al forno e in poco liquido, con l'utilizzo della pentola detta brasiera.</p>		
<p>La cottura arrosto è una tecnica di cottura al forno o allo spiedo (cottura a secco), che produce sugli alimenti la colorazione e il rapprendimento dei tessuti superficiali, con formazione di una crosticina che permette di trattenere i succhi all'interno del prodotto</p>		



14.c: E voi, come preferite cucinare o mangiare i cibi che vi piacciono? Parlatene con la classe.

Es: mi piacciono le patate arrosto.






Attività 15

Come si mangia in Italia? Leggete lo schema qui sotto, poi spiegate ai vostri compagni di classe se anche nel vostro Paese è uguale oppure no.



Esistono queste espressioni per suddividere un pasto nel vostro Paese? Come si chiamano?

Italiano 	Inglese 	Francese 	La tua lingua	un'altra lingua (se vuoi aggiungere)
antipasto	appetizer	entrée		
primo piatto	first course	-		
secondo	main course	plat principal		
contorno	side dish	garniture/ accompagnement		
frutta	fruits	fruits		
dolce	dessert	dessert		
caffè	coffee	café		



Attività 16

Osservate le foto qui sotto. Conoscete questi piatti tipici della tradizione marchigiana? In gruppi scrivete il nome del piatto sotto l'immagine giusta.

olive all'ascolana - ciauscolo - vino cotto e cantucci

vincisgrassi - spaghetti ai moscioli - pappardelle



Attività 17



17.a: Conoscete la ricetta delle olive all'ascolana? Secondo voi quali ingredienti servono per prepararle? Parlate con la classe e segnate con una X gli ingredienti tra quelli presenti nella lista.



	olive verdi grandi		mozzarella		salsa di pomodoro
	carne di manzo		peperoncino		olio d'oliva
	carne di maiale		funghi		noce moscata
	buccia di limone		cipolla		chiodi di garofano
	uova		sedano		parmigiano
	carne di pollo		mezzo bicchiere vino bianco		sale e pepe
	carota		farina		pangrattato



17.b: Ora guardate il video e controllate le risposte:

VIDEO





17.c: Guardate ancora il video e, in coppie, collegate ogni verbo con la sua definizione e con l'immagine giusta.

1 - Rosolare



a - Cuocere a fuoco lento per formare una crosticina.

2 - Mescolare



b - Montare uova, panna o altri cibi fino a formare una spuma.

3 - Riempire



c - Tagliare in piccolissime parti

4 - Tagliare a dadini



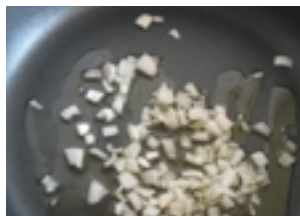
d - Mischiare ingredienti diversi

5 - Sbattere



e - Cuocere nell'olio bollente

6 - Friggere



f - Mettere un ripieno in un altro alimento

7 - Tritare



g - Tagliare a cubetti



Attività 18

I vincisgrassi sono il piatto tipico per eccellenza della provincia di Macerata. A coppie, leggete il testo e abbinare le parole sottolineate con i significati nella colonna a lato.



I vincisgrassi sono una ricetta tipica delle Marche. La tradizione racconta che sono stati preparati per la prima volta in onore del generale austriaco Windisch Graetz per ringraziarlo di aver difeso la città di Ancona contro le truppe nemiche di Napoleone nel 1799. Questo gustoso primo piatto è rustico e tradizionale: una pasta al forno fatta di tanti strati e condita con un ragù di diversi tipi di carne e parmigiano grattugiato. In realtà, ogni famiglia marchigiana ha la sua ricetta: alcu-

ni arricchiscono i vincisgrassi con la besciamella; altri preparano una pasta fresca aromatizzata con marsala o vino cotto; altri ancora aggiungono al ragù anche le creste di gallo e altre frattaglie, cioè le interiora degli animali come cuore, fegato, milza e polmoni. Ma qualsiasi sia la ricetta, i vincisgrassi non mancano mai sulla tavola dei marchigiani nei giorni di festa.

BESCIAMELLA

vino molto alcolico

GUSTOSO

intestini e altri organi contenuti nell'addome e nel torace degli animali

RUSTICO

pasta ricoperta di sugo e formaggio e cotta al forno

PASTA AL FORNO

salsa a base di burro, farina e latte

RAGU'

semplice, non raffinato, ma buono

PASTA FRESCA

Sugo a base di carne di manzo macinata grossa e spezie

AROMATIZZATO

profumato con un aroma (es: arancia, rosmarino)

MARSALA

pasta fatta con uova, farina e acqua

INTERIORA

buono, appetitoso, saporito



Attività 19

Ora pensate a un piatto tipico del vostro Paese e condividete con la classe la sua ricetta. Ricordatevi di dire:

- nome e origine del piatto
- ingredienti
- fasi della preparazione



INDICAZIONI PER L'INSEGNANTE

Attività 1

1a L'insegnante cerca di stimolare la discussione ponendo le domande indicate nella consegna. L'insegnante cercherà di spiegare ciò che non è chiaro e di annotare sulla lavagna le risposte più frequenti, eventualmente dividendo la stessa in due parti a seconda che si parli di Italia o di altri Paesi, per sottolineare affinità e differenze e sollecitare la curiosità verso l'altro.

Chiavi: A - Barista; B - Cameriere; C- Cuoco; D -Lavapiatti; E- Pasticciere; F- Pizzaiolo.

1b L'insegnante spiega il significato della parola "mansione" e procede con la spiegazione della consegna dell'esercizio 1b.

Chiavi: 1D; 2D; 3C; 4D; 5F; 6D; 7B; 8B; 9F; 10E; 11A; 12C; 13E; 14C; 15A.

1c L'insegnante si assicura che gli studenti ricordino il significato della parola e procede con lo svolgimento dell'esercizio in plenaria.

Chiavi: B.

Attività 2

L'insegnante lascia il tempo agli studenti di svolgere il lavoro e, al termine, procede con la correzione in plenaria.

Attività 3

Aidan: Buongiorno. Sono Aidan.

Datore di lavoro: Buongiorno Aidan! Accomodati.

Aidan: Grazie.

Datore di lavoro: Allora Aidan, hai esperienza come lavapiatti?

Aidan: Sì, nel mio Paese ho lavorato 3 anni come lavapiatti e 2 anni come aiuto cuoco in un ristorante.

Datore di lavoro: Ah bene! Avevi un contratto di lavoro regolare?

Aidan: Non per tutto il tempo, però adesso ho bisogno di un contratto regolare per pagare l'affitto.

Datore di lavoro: Certo, nessun problema. Tutti i nostri dipendenti hanno il contratto. E dimmi, secondo te, un bravo lavapiatti che cosa deve saper fare?

Aidan: Deve saper usare la lavastoviglie industriale, lavare a mano piatti e bicchieri, pulire i locali, svuotare i cestini della spazzatura.

Datore di lavoro: Bene! Parli bene l'italiano!

Aidan: Grazie! sono in Italia da un anno e sto frequentando un corso di italiano.

Datore di lavoro: Bravo! Allora, vorrei farti fare un paio di settimane di prova... Se tutto va bene ti farò il contratto. Puoi iniziare domani?

Aidan: Sì sì, certo. Quali sono gli orari di lavoro?

Datore di lavoro: Allora, per il momento ci serve un lavapiatti solo per il servizio serale, quindi il tuo orario sarebbe dalle 18:00 a mezzanotte. Naturalmente, può capitare che il servizio finisca più tardi; in quel caso le ore fatte in più dopo la mezzanotte ti verranno pagate come straordinario. È un problema per te?

Aidan: No, nessun problema. Preferisco lavorare la sera e non è un problema tornare a casa tardi.

Datore di lavoro: Meglio così. Allora a domani.

Aidan: A domani, e grazie per la possibilità.

Chiavi: esperienza; lavorato; aiuto cuoco; fare; deve; bicchieri; spazzatura; due; domani; mezzanotte; tardi; preferisce.

Attività 4

Mentre descrive la consegna, l'insegnante stimola una riflessione sulle strutture linguistiche più appropriate da utilizzare nel compito comunicativo.

Attività 5

5.a Durante la lettura l'insegnante spiegherà eventuali parole difficili o espressioni specifiche.

5.b Chiavi: idropulitrici - lavastoviglie - pulitori a vapore - prodotti chimici disinfettanti

5.c Chiavi: scopa - guanti - spugna - strofinaccio

Attività 6

L'attività è pensata secondo la tecnica del Jigsaw. L'insegnante, in questo caso, deve preliminarmente dividere la classe in tre gruppi, individuati sulla base dei diversi profili linguistici in italiano L2 così come presumibilmente emersi durante il corso. Tale attività è infatti pensata allo scopo di fornire una modalità di gestione della classe ad abilità differenziate: così al primo gruppo (A2 basso, tendente all'A1) viene assegnata l'attività 6a, al secondo gruppo (A2) viene assegnata l'attività 6b e al terzo gruppo (A2 potenziato, tendente al B1) viene assegnata l'attività 6c. I tre gruppi sono chiamati a lavorare sulla stessa abilità (di lettura nella fattispecie), possibilmente avendo lo stesso tempo a disposizione per l'esecuzione del compito. Durante le tre attività divise per livello gli studenti lavoreranno nei piccoli gruppi; ogni gruppo dovrà nominare una sorta di coordinatore che guiderà il lavoro e le risposte dovranno essere tutte fornite per iscritto. Al termine, ogni gruppo dovrà essere in grado di riassumere oralmente le informazioni acquisite per poi riportarle alla classe tramite almeno 2 relatori scelti dal gruppo stesso.

6.a Chiavi: 1V; 2F;3F; 4F; 5 V; 6V

Attività 7

Il role play viene presentato in forma tabulare, affinché possa essere agevolmente stampato, tagliato a metà e consegnato agli studenti.

Attività 8

L'insegnante stimola la discussione su questo tipo di lavoro, facendo delle domande agli studenti.

Chiavi: A

Attività 9

9.a Si riportano alcuni esempi: bilancia, mestolo, padella, pentola, misurino, grattugia, coltello, colapasta, mixer, impastatrice, griglia, affettatrice, forno, piano cottura, matterello.

9.b Dopo aver visto il video l'insegnante stimola la discussione facendo le domande riportate a titolo di esempio nell'esercizio.

Attività 10

Chiavi:

- a. mestolo servire zuppe o minestre
- b. bilancia pesare alimenti e ingredienti
- c. casseruola cuocere sughi, creme, zuppe e pasta
- d. padella cuocere il cibo
- e. misurino contenere e misurare la quantità di liquidi e solidi
- f. spatola spalmare
- g. matterello stendere gli impasti
- h. wok

Attività 11

Chiavi: 1a - 2b - 3c - 4b - 5b - 6b - 7c - 8c - 9a - 10b - 11d - 12a

Attività 12

12.a Chiavi: tagliare - coltello; scolare - colapasta; misurare - misurino; friggere -friggitrice; bollire - pentola; schiacciare - schiacciapate; saltare - padella; stendere - matterello; pesare - bilancia.

12.b Chiavi: a4 - b3 - c1 - d6 - e2 - f8 - g7 - h9 - i5

Attività 13

13.a Chiavi: 1V - 2F - 3F - 4V - 5F

13.b Chiavi: 1) pesate, 2) tagliate, 3) infornate, 4) scaldare, 5) condire, 6) riposare 7) servite

Attività 14

L'insegnante stimola la discussione in chiave interculturale.

14.a Si riportano alcuni esempi: arrostitire; brasare, bollire, grigliare, sottovuoto.

14.b Chiavi: 1/4 - 2/3 - 3/6 - 4/5 - 5/2 - 6/

Attività 15

L'insegnante stimola una riflessione sull'organizzazione tipica di un pasto completo in Italia, chiedendo agli studenti di fare un paragone con il proprio Paese di origine e confrontando i termini usati in italiano con quelli di altre lingue.

Attività 16

L'insegnante stimola la discussione e procede con la correzione dell'esercizio in plenaria.

Attività 17

17.a/b Chiavi: olive verdi grandi - carne di manzo - carne di maiale - carne di pollo - cipolla - sedano - carota - parmigiano grattugiato - vino bianco - buccia di limone - uova - pangrattato - farina - olio d'oliva - noce moscata - chiodi di garofano - sale - pepe.

17.c Chiavi: 1a foto 6 - 2d foto 5 - 3f foto 2 - 4g foto 1 - 5b foto 7 - 6e foto 4 - 7c foto 3

Attività 18

Soluzioni degli abbinamenti:

Besciamella = salsa a base burro, farina e latte

Gustoso = buono, appetitoso, saporito

Rustico = semplice, non raffinato, ma buono

Pasta al forno = pasta ricoperta di sugo e formaggio e cotta al forno

Ragù = Sugo per pasta a base di carne di manzo macinata grossa e spezie

Pasta fresca = pasta fatta con uova, farina e acqua

Aromatizzato = profumato con un aroma (es: arancia, rosmarino)

Marsala = vino molto alcolico

Interiora = intestini e altri organi contenuti nell'addome e nel torace degli animali.

Attività 19

Prima di iniziare l'attività di produzione orale, l'insegnante potrebbe stimolare una riflessione sulle strutture linguistiche necessarie a portare a termine il compito, come ad esempio l'uso dell'imperativo per descrivere le fasi della preparazione del piatto.