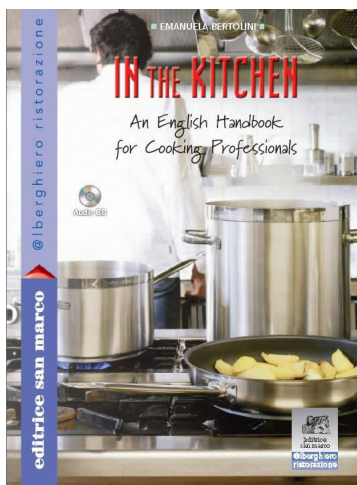
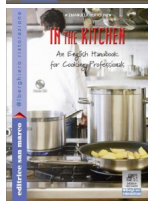


## IN THE KITCHEN



In the Kitchen



Valutazione: Nessuna valutazione

### Prezzo

Modificatore prezzo variante:

Prezzo Base con IVA:

Prezzo scontato: € 17,50

Prezzo di vendita scontato:

Prezzo di vendita: € 17,50

Prezzo di vendita IVA esclusa: € 17,50

Sconto:

Ammontare IVA:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

### Descrizione

*In The Kitchen* vuole essere la "controparte" per l'insegnamento della microlingua inglese dei testi dedicati agli Istituti Alberghieri già presenti nella collana @berghiero-ristorazione. Questo primo volume si occupa della cucina, come di consueto nella serie per l'insegnamento della lingua inglese in questo ordine di scuole, e si rivolge agli studenti del terzo anno. Pur coprendo gli argomenti previsti dal curriculum e condivisi anche negli altri testi presenti sul mercato, *In the Kitchen* vuole distinguersi, oltre che per i contenuti, soprattutto per l'impostazione didattica con cui vuole affrontare l'insegnamento della lingua speciale, improntata sui concetti di coesione e coerenza. Ogni modulo affronta, con un uso graduato dell'inglese, **un tema chiave di cucina**, e analizza la lingua tecnica in tutte le sue componenti, dall'ambito teorico al pratico, dal registro informale al formale, dall'abilità singola alle abilità integrate, dall'esercitazione guidata all'uso autonomo della lingua straniera. Ogni modulo didattico si sviluppa in quattro rubriche, e cioè: **starter** (antipasto) – un breve brainstorming informale che conduce al tema principale introdotto gradualmente con linguaggio quotidiano; **main course** (piatto principale) – il tema chiave e le sue definizioni teoriche, presentato con il linguaggio formale della microlingua e seguito da un'ampia rielaborazione ricca di

elementi grafici di supporto alla comprensione dei termini tecnici. Il main course contiene la rubrica di **vocabulary practice for professionals**, cioè l'aspetto più prettamente semantico, fondamentale nelle lingue speciali; la breve parentesi chiamata **cosmic cuisine**, ovvero l'evoluzione della lingua con neologismi e innovazioni; **dessert**, una rubrica che affronta l'aspetto prettamente culturale; **digestif**, un'unità didattica grammaticale con relativi esercizi. A conclusione, vi è un glossario di riferimento. Pertanto, affrontando un macro tema per modulo, l'attività didattica viene condotta con coerenza attraverso una variata serie di rubriche ed **attività progettuali tutte collegate**. Tutte le esercitazioni sono graduate, da guidate, a semi-guidate a libere e riprendono trasversalmente il saper fare per una didattica cross-curricolare.