**Programmazione di Lingua Spagnola Classe 5ª SALA E VENDITA**

**Materiale**

**Testi**:

* Orozco Gonzáles Susana, Riccobono Giada, *Nuevo ¡En su punto! El español en cocina, restaurantes y bares*, Hoepli
* Sanagustín Viu Pilar, *¡Ya está!*, vol. 2, Lang

**Appunti del docente**

**LINGUA**

**Unità 1: VIAJE CON NOSOTROS**

**Funzioni comunicative Contenuti grammaticali Lessico**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * Chiedere e dare consigli e fare raccomandazioni
* Esprimere relazioni temporali
 | * *Presente de subjuntivo* dei verbi regolari e irregolari: forma e funzioni
* Proposizioni temporali (1)
* Connettivi temporali
* Imperativo negativo
 | Viaggi ed escursioni |

**LINGUA DI SETTORE: SALA E VENDITA**

**Unità 1 : Bufé y Banquetes**

 **Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| Diverse tipologie di buffè. | * Descrivere l’organizzazione del buffè e banchetto, e la distribuzione dei tavoli nei banchetti.
 |

**Unità 2: LA ALIMENTACIÓN**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * El menù equilibrado
* La pirámide alimentaria
* La dieta vegetariana
* La gastronomía española

Funzioni comunicative* Parlare di abitudini alimentari
 | * Descrivere le caratteristiche delle varie diete
* Illustrare le peculiarità della cucina spagnola
 |

**Unità 3: LOS REYES DE LA MESA: LOS EMBUTIDOS**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * El jamón: clasificación y corte
* El jamón ibérico
 | * Illustrare la classificazione del prosciutto e come si taglia
* Descrivere le caratteristiche del *jamón ibérico*
 |

**Unità 4: TRADICIONES QUESERAS**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * Los quesos: servicios y cortes
* Los quesos españoles
 | * Riconoscere i differenti tagli del formaggio
* Illustrare i formaggi tipici spagnoli
 |

**Unità 5: LA PAELLA**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * La paella
	+ la paella valenciana
	+ la paella de marisco
	+ la paella mixta
 | * Descrivere come si serve la paella
 |

**Unità 6: Vinos y Cócteles**

 **Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * Le sigle dei prodotti nazionali: D.O.P., I.G.P., E.T.G., D.O., D.E..
* La varietà delle uve spagnole
* Armonia tra pasti e vini spagnoli.
* La sidra
* La queimada
* Cócteles
* Vinos y cavas
* Abbinamenti vini – pietanze
 | * Comprendere e descrivere le sigle dei prodotti nazionali.
* Conoscere e riferire sulla varietà delle uve spagnole
* Consigliare i vini adeguati alle diverse pietanze di un menù.
* Descrivere le tecniche di lavorazione delle bevande più rappresentative della Spagna
* Redigere una carta dei vini e li abbina ai piatti tipici spagnoli
 |

**Unità 7: LA HIGIENE**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| Reglas y normas higiénicas en la cocina | Illustrare le norme igieniche per i professionisti in cucina |