**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 |