**Classe 4ª SALA VENDITA**

**Programmazione di Lingua Spagnola**

**Testi**:

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

**Appunti del docente**

**LINGUA**

**Unità 1: ¿HARÁ SOL?**

**Funzioni comunicative Contenuti grammaticali Lessico**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * Fare piani * Chiedere e dire che tempo fa * Comunicare al telefono * Proporre un’attività, accettare o rifiutare | * *Futuro simple* dei verbi regolari e irregolari: forma e funzioni * *Marcadores temporales* del *futuro simple* * Differenza *ir / venir* * Differenza *llevar / traer*   Differenza *pedir / preguntar*  Differenza *quedar / quedarse*   * Preposizioni *a / en / de* * Congiunzioni *y* / *o* / *pero* / *sino* | La natura  Gli animali  Il tempo meteorologico |

**Unità 2: TIENES MALA CARA**

**Funzioni comunicative Contenuti grammaticali Lessico**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * Parlare dello stato fisico e di salute * Parlare dei rimedi * Chiedere e dare consigli | * *Condicional simple* dei verbi regolari e irregolari: forma e funzioni * Superlativi * Costruzioni impersonali (1) | Le parti del corpo  Malattie e sintomi  Rimedi e medicamenti  Stati fisici e d’animo |

**Unità 3: DE MAYOR**

**Funzioni comunicative Contenuti grammaticali Lessico**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Parlare di avvenimenti futuri  Esprimere progetti e intenzioni  Fare previsioni  Esprimere probabilità e ipotesi (1) | * *Futuro compuesto*: forma e funzioni * Ipotesi e probabilità * Subordinate condizionali: *si* * Usi di *todo* e *otro* * L’articolo neutro *lo* | Università e studi  Il mondo lavorativo |

**LINGUA DI SETTORE: SALA VENDITA**

**unità 1 : LA BRIGADA DE UN BAR, UTENSILIOS E INSTRUMENTOS DE TRABAJO**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * Formule di cortesia * Funzioni comunicative necessarie per interagire con il cliente e le sue richieste * La brigata di sala: profili e funzioni * L’ambiente di lavoro: organizzazione dello spazio, utensili e macchinari. * La divisa del cameriere di sala. * La mise en place * Tecniche di preparazione. | * Interagire con il cliente utilizzando un registro linguistico formale per accogliere la richiesta del cliente * Descrivere il luogo di lavoro e l’uniforme richiesta. * Descrivere i ruoli della brigata e la squadra di appartenenza. * Lessico * Elencare gli utensili, le attrezzature, gli strumenti di lavoro * Descrivere la mise en place e le tecniche di servizio adottate * Presentare al cliente una ricetta |

**Unità 2: LA RESTAURACIÓN**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * Los diferentes tipos de restaurantes * La alta cocina española | * Classificare i ristoranti * Illustrare l’alta cucina spagnola |

**Unità 3: EL MENÚ Y LA MISE EN PLACE**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * Los tipos de menús * La *mise en place*   Lessico   * Tipos de menús * Partes del menú | * Classificare i menù * Definire la composizione di un menù * Descrivere la *mise en place* |

**Unità 4: LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * La cocina española * Los platos típicos españoles * Tapas y pinchos | * Illustrare le peculiarità della cucina spagnola * Presentare piatti tipici spagnoli, corredandoli di informazioni sulla loro origine storico-culturale * Descrivere l’esecuzione di una ricetta * Descrivere tapas e pinchos |

**Unità 5 : Pricipales normas higiénicas**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| Descrivere oralmente le norme del piano di autocontrollo igienico-sanitario | Le regole dell’ HACCP |

**CULTURA**

**Unità 1: LAS TRADICIONES**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * Il flamenco * La corrida * Le feste spagnole | * Conoscere il flamenco e le sue origini * Conoscere le specificità della corrida * Conoscere le feste in Spagna |