**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 naturaGli animaliIl 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 corpoMalattie e sintomiRimedi e medicamentiStati fisici e d’animo |

**Unità 3: DE MAYOR**

**Funzioni comunicative Contenuti grammaticali Lessico**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Parlare di avvenimenti futuriEsprimere progetti e intenzioniFare previsioniEsprimere 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 studiIl 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
 |