**Programmazione di Lingua Spagnola Classe 4ª PASTICCERIA**

**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
* Proporre un’attività, accettare o rifiutare
* Chiedere e dire che tempo fa
* Comunicare al telefono
 | * *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 con alto grado di probabilità (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
* Le professioni
 |

**LINGUA DI SETTORE: PRODOTTI DOLCIARI**

**Unità 1: PROFESIONALES DE COCINA**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * La brigada de cocina: perfiles y funciones

Lessico* Profesionales de cocina
 | * Descrivere i ruoli della brigata e la squadra di appartenenza
 |

**Unità 2: LA RESTAURACIÓN**

**Contenuti Obiettivi**

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

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

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * Los tipos de menús
* La *mise en place*
* *Carta dei dolci*

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

**Unità 4: EN COCINA**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * La maquinaria de cocina
* Cuberterías, ollas y utensilios de cocina
* Reglas y normas higiénicas en la cocina

Lessico* Cuberterías, ollas y utensilios de cocina
* La higiene y la seguridad en el trabajo
 | * Descrivere il luogo di lavoro
* Conoscere i macchinari e gli strumenti di lavoro usati in cucina
* Illustrare le norme igieniche per i professionisti in cucina
 |

**Unità 5: LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA**

**Contenuti Obiettivi**

|  |  |
| --- | --- |
| * La cocina española
* Los dulces típicos españoles (Crema catalana, arroz con leche, la tarta de Santiago)
* Tapas y pinchos
 | * Illustrare le peculiarità della cucina spagnola
* Presentare dolci tipici spagnoli, corredandoli di informazioni sulla loro origine storico-culturale
* Descrivere l’esecuzione di una ricetta
* Descrivere *pinchos* e *tapas*
 |

**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
 |