**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 |