

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

- Fare piani
- Chiedere e dire che tempo fa
- Comunicare al telefono
- Proporre un'attività, accettare o rifiutare

Contenuti grammaticali

- *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*

Lessico

Il tempo meteorologico

Unità 2: TIENES MALA CARA

Funzioni comunicative

- Parlare dello stato fisico e di salute
- Parlare dei rimedi
- Chiedere e dare consigli

Contenuti grammaticali

- *Condicional simple* dei verbi regolari e irregolari: forma e funzioni
- Superlativi
- Costruzioni impersonali (1)

Lessico

Le parti del corpo
Malattie e sintomi
Rimedi e medicinali
Stati fisici e d'animo

Unità 3: DE MAYOR

Funzioni comunicative

- Parlare di avvenimenti futuri
- Esprimere progetti e intenzioni
- Fare previsioni
- Esprimere probabilità e ipotesi (1)

Contenuti grammaticali

- *Futuro compuesto*: forma e funzioni
- Ipotesi e probabilità
- Subordinate condizionali: *si*
- Usi di *todo* e *otro*
- L'articolo neutro *lo*

Lessico

Università e studi
Il mondo lavorativo

LINGUA DI SETTORE: ENOGASTRONOMIA

Unità 1: PROFESIONALES DE COCINA

Contenuti

- La brigada de cocina: perfiles y funciones

Lessico

- Profesionales de cocina

Obiettivi

- Descrivere i ruoli della brigata e la squadra di appartenenza

Unità 2: LA RESTAURACIÓN

Contenuti

- Los diferentes tipos de restaurantes
- La alta cocina española

Obiettivi

- Classificare i ristoranti
- Illustrare l'alta cucina spagnola

Unità 3: EL MENÚ Y LA MISE EN PLACE

Contenuti

- Los tipos de menús
- La *mise en place*

Lessico

- Tipos de menús
- Partes del menú

Obiettivi

- Classificare i menù
- Definire la composizione di un menù
- Descrivere la *mise en place*

Unità 4: EN COCINA

Contenuti

- 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

Obiettivi

- 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

- La cocina española
- Los platos típicos españoles
- Tapas y pinchos

Obiettivi

- 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

CULTURA

Unità 1: LAS TRADICIONES

Contenuti

- Il flamenco
- La corrida
- Le feste spagnole

Obiettivi

- Conoscere il flamenco e le sue origini
- Conoscere le specificità della corrida
- Conoscere le feste in Spagna