

Testi:

- Sanagustin Viu Pilar, *¡Ya está!*, vol. 2, Lang
- Orozco González 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
<ul style="list-style-type: none"> - Fare piani - Proporre un'attività, accettare o rifiutare - Chiedere e dire che tempo fa - Comunicare al telefono 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Futuro simple</i> dei verbi regolari e irregolari: forma e funzioni - <i>Marcadores temporales</i> del <i>futuro simple</i> - Differenza <i>ir / venir</i> - Differenza <i>llevar / traer</i> - Differenza <i>pedir / preguntar</i> - Differenza <i>quedar / quedarse</i> - Preposizioni <i>a / en / de</i> - Congiunzioni <i>y / o / pero / sino</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - tempo meteorologico

Unità 2: TIENES MALA CARA

Funzioni comunicative	Contenuti grammaticali	Lessico
<ul style="list-style-type: none"> - Parlare dello stato fisico e di salute - Parlare dei rimedi - Chiedere e dare consigli 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Condicional simple</i> dei verbi regolari e irregolari: forma e funzioni - Superlativi - Costruzioni impersonali (1) 	<ul style="list-style-type: none"> - Le parti del corpo - Malattie e sintomi - Rimedi e medicinali - Stati fisici e d'animo

Unità 3: DE MAYOR

Funzioni comunicative	Contenuti grammaticali	Lessico
<ul style="list-style-type: none"> - Parlare di avvenimenti futuri - Esprimere progetti e intenzioni - Fare previsioni - Esprimere probabilità e ipotesi con alto grado di probabilità (1) 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Futuro compuesto</i>: forma e funzioni - Ipotesi e probabilità - Subordinate condizionali: <i>si ...</i> - Usi di <i>todo</i> e <i>otro</i> - L'articolo neutro <i>lo</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Università e studi - Il mondo lavorativo - Le professioni

LINGUA DI SETTORE: PRODOTTI DOLCIARI

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 pastelería española

Obiettivi

- Classificare i ristoranti
- Illustrare l'alta pasticceria spagnola

Unità 3: EL MENÚ Y LA MISE EN PLACE

Contenuti

- Los tipos de menús
- La *mise en place*
- *Carta de los dulces*
-

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 dulces típicos españoles (Crema catalana, arroz con leche, la tarta de Santiago)
- Tapas y pinchos

Obiettivi

- 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

- 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