

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

- 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: SALA VENDITA

unità 1 : LA BRIGADA DE COMEDOR, UTENSILIOS E INSTRUMENTOS DE TRABAJO

Contenuti

<ul style="list-style-type: none">- 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.
--

Obiettivi

<ul style="list-style-type: none">- 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.- <u>Lessico</u>- 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

<ul style="list-style-type: none">- Los diferentes tipos de restaurantes- La alta cocina española
--

Obiettivi

<ul style="list-style-type: none">- Classificare i ristoranti- Illustrare l'alta cucina spagnola

Unità 3: EL MENÚ Y LA MISE EN PLACE

Contenuti

<ul style="list-style-type: none">- Los tipos de menús- La <i>mise en place</i> <p><u>Lessico</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Tipos de menús- Partes del menú

Obiettivi

<ul style="list-style-type: none">- Classificare i menù- Definire la composizione di un menù- Descrivere la <i>mise en place</i>
--

Unità 4: LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

Contenuti

<ul style="list-style-type: none">- La cocina española- Los platos típicos españoles- Tapas y pinchos

Obiettivi

<ul style="list-style-type: none">- 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

Descrivere oralmente le norme del piano di autocontrollo igienico-sanitario

Obiettivi

Le regole dell' HACCP

CULTURA

Unità 1: LAS TRADICIONES

Contenuti

<ul style="list-style-type: none">- Il flamenco- La corrida- Le feste spagnole
--

Obiettivi

<ul style="list-style-type: none">- Conoscere il flamenco e le sue origini- Conoscere le specificità della corrida- Conoscere le feste in Spagna
--