

Materiale

Testi:

- Orozco Gonzáles Susana, Riccobono Giada, *Nuevo ¡En su punto! El español en cocina, restaurantes y bares*, Hoepli
- Sanagustín Viu Pilar, *¡Ya está!*, vol. 2, Lang

Appunti del docente

LINGUA

Unità 1: VIAJE CON NOSOTROS

Funzioni comunicative

Contenuti grammaticali

Lessico

| | | |
|--|--|----------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - Chiedere e dare consigli e fare raccomandazioni - Esprimere relazioni temporali | <ul style="list-style-type: none"> - <i>Presente de subjuntivo</i> dei verbi regolari e irregolari: forma e funzioni - Proposizioni temporali (1) - Connettivi temporali - Imperativo negativo | Viaggi ed escursioni |
|--|--|----------------------|

LINGUA DI SETTORE: SALA E VENDITA

Unità 1 : Bufé y Banquetes

Contenuti

Obiettivi

| | |
|-----------------------------|---|
| Diverse tipologie di buffè. | <ul style="list-style-type: none"> - Descrivere l'organizzazione del buffè e banchetto, e la distribuzione dei tavoli nei banchetti. |
|-----------------------------|---|

Unità 2: LA ALIMENTACIÓN

Contenuti

Obiettivi

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - El menù equilibrado - La pirámide alimentaria - La dieta vegetariana - La gastronomía española <p><u>Funzioni comunicative</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Parlare di abitudini alimentari | <ul style="list-style-type: none"> - Descrivere le caratteristiche delle varie diete - Illustrare le peculiarità della cucina spagnola |
|---|--|

Unità 3: LOS REYES DE LA MESA: LOS EMBUTIDOS

Contenuti

Obiettivi

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - El jamón: clasificación y corte - El jamón ibérico | <ul style="list-style-type: none"> - Illustrare la classificazione del prosciutto e come si taglia - Descrivere le caratteristiche del <i>jamón ibérico</i> |
|---|---|

Unità 4: TRADICIONES QUESERAS

Contenuti

Obiettivi

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Los quesos: servicios y cortes - Los quesos españoles | <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere i differenti tagli del formaggio - Illustrare i formaggi tipici spagnoli |
|--|---|

Unità 5: LA PAELLA

Contenuti

Obiettivi

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - La paella <ul style="list-style-type: none"> • la paella valenciana • la paella de marisco • la paella mixta | <ul style="list-style-type: none"> - Descrivere come si serve la paella |
|--|--|

Unità 6: Vinos y Cócteles

| Contenuti | Obiettivi |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Le sigle dei prodotti nazionali: D.O.P., I.G.P., E.T.G., D.O., D.E..- La varietà delle uve spagnole- Armonia tra pasti e vini spagnoli.- La sidra- La queimada- Cócteles- Vinos y cavas- Abbinamenti vini – pietanze- | <ul style="list-style-type: none">- Comprendere e descrivere le sigle dei prodotti nazionali.- Conoscere e riferire sulla varietà delle uve spagnole- Consigliare i vini adeguati alle diverse pietanze di un menù.- Descrivere le tecniche di lavorazione delle bevande più rappresentative della Spagna- Redigere una carta dei vini e li abbina ai piatti tipici spagnoli |

Unità 7: LA HIGIENE

| Contenuti | Obiettivi |
|---|--|
| Reglas y normas higiénicas en la cocina | Illustrare le norme igieniche per i professionisti in cucina |