

I.P.S.S.E.O.A AMERIGO VESPUCCI
PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

anno scolastico 2022-2023

prof.ssa BENEDETTA de LEVA

prof.ssa SERENA ZAPPONE (supplente dal 31/01/2023 al 24 /04/2023)

CLASSE 4 E (SALA e VENDITA)

LIBRO: Marta Cervi-Simonetta Montagna: ¡En la mesa!

Materiale integrativo fornito dalla docente nel corso dell'anno scolastico.

GRAMÁTICA

1. Repaso de contenidos gramaticales de los años pasados
2. Verbos: presente indicativo de los verbos regulares e irregulares; pretérito perfecto de los verbos regulares e irregulares; imperfecto de los verbos regulares e irregulares; pretérito indefinido de los verbos regulares e irregulares; condicional regular e irregular
3. Repaso de la diferencia entre MUY-MUCHO ; entre HABER -TENER; entre SER-ESTAR; entre HAY-ESTÁ/N
4. preposiciones locativas y temporales: DE-A; DESDE – HASTA
5. traducción de glielo, gliela, glieli, gliele, diferencia entre pronombre directo e indirecto
6. comparativos de superioridad, igualdad, inferioridad

CONTENIDOS ESPECÍFICOS DE SECTOR:

REPASO DE TEMAS DEL AÑO ANTERIOR

- Catering,
- Banqueting
- Comida rápida y para llevar
- El branch
- Brigada de sala pag. 81,84,85
- El uniforme: del hombre y de la mujer
- La reserva: reservar por teléfono y de persona

UNIDAD 3 SALA Y BAR

LECCIÓN 1

- Tipos de servicios: italiana, francesa, rusa, inglesa pag.77
- El montaje : léxico de los cubiertos: tenedor, cuchara, cuchillo de postre/de pescado/de mantequilla; vajillas: plato de presentación/de postre/ pan/entrada/hondo/llano; cristalería:vaso/copa de vino tinto/blanco/flauta y mantelería: mantel, servilleta; decoración de mesa pag.84

Antes del servicio:

- el montaje
- organización del trabajo

Durante el servicio:

- La comanda: definición; cómo se escribe una comanda

UNIDAD 4 ! A COMER!

LECCION 1 ?QUÉ VAN A TOMAR?

- El menù, definición y cómo está formado (entradas, primeros platos, segundos, postre)
- Conversación en sala: simulaciones reales de conversaciones en diferentes situaciones. (juegos de roles)
- Explicar al cliente los diferentes tipos de pizza y algunos platos
- Diferentes tipos de servicio: a la rusa, francesa directo, indirecto, inglesa, italiana
- Clientes con discapacidad auditiva, visiva y mental
- El desayuno y los diferentes tipos de desayuno
- El bar y cafetería: diferentes tipos de cafés (solo, cortado, con leche, con hielo), zumos, bollos
- Mobiliario del bar y utensilios
- Saludar y despedir al cliente

CONTENIDOS DE CONVERSACIÓN Y CULTURA:

-Las tapas: definición, ejemplos/ ir de tapas/ tapeo

-El buen mesero: encontrar las cualidades que tiene que tener un buen mesero: sociable, disponible, limpio, ordenado. educado etc + debate

- Alcólicos anónimos: trabajo de grupo
- Lectura artículo de la muerte de Valdiserri (debate en clase)
- Video sobre el condicional y la ciudad de Bilbao
- El Botín el restaurante más antiguo del mundo
- Chocolate con churros (ingredientes, preparación y tradiciones)

ACTIVIDADES LÚDICAS

- Juegos de roles: en el bar, en el restaurante
- Actividades lúdicas

EDUCAZIONE CIVICA+ UDA

- El desperdicio: visión de diapositivas, léxico y debate
- Agenda 2030

PROFESORA
Benedetta de Leva