

Lingua Spagnola

Classe 3a Cucina

FUNZIONI DI BASE:

Presentarsi, chiedere e dare informazioni nell'ambito dell'esperienza professionale.

Esprimere bisogni ed osservazioni in situazioni di vita quotidiana e relative all'ambito professionale.

Comprendere immediatamente messaggi orali e scritti mediamente complessi riferiti a situazioni di vita quotidiana e lavorativa in cui siano utilizzati le funzioni, il lessico e le strutture morfosintattiche oggetto dell'insegnamento ed i contenuti professionali.

LESSICO:

Ampliamento del lessico già acquisito nel corso del biennio.

Apprendimento della microlingua relativa al settore professionale.

CONTENUTI GRAMMATICALI E SINTATTICI:

Comparativo e Superlativo.

Congiuntivo.

Condizionale.

CONTENUTI PROFESSIONALI:

La brigata di cucina: componenti in ordine di gerarchia, abbigliamento, regole generali di igiene. Attrezzature.

Il menù.

I pasti principali.

Gli alimenti di base e la preparazione di:

Antipasti

Primi piatti

Secondi piatti a base di carni o di pesce

Contorni

Desserts

I vini

Il pranzo e la cena in Italia e in Spagna.