



---

**I**STITUTO **P**ROFESSIONALE DI **S**TATO **S**ERVIZI PER L' **E**NOGASTRONOMIA E L' **O**SPITALITÀ **A**LBERGHIERA  
CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE  
Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 096725642 – Fax 0967521620  
codice istituto: CZRH04000Q – corso serale CZRH040505 - C.F. 84000690796 -  
[www.ipssarsoverato.it](http://www.ipssarsoverato.it) – [dirigente@ipssarsoverato.it](mailto:dirigente@ipssarsoverato.it) - [czrh04000q@istruzione.it](mailto:czrh04000q@istruzione.it) - [czrh04000q@pec.istruzione.it](mailto:czrh04000q@pec.istruzione.it)

---

**PROGRAMMA DIDATTICO di LINGUA e CIVILTÀ SPAGNOLA CLASSE 4H –  
a. s. 2022 – 2023 DOCENTE: Prof.ssa Mariagiulia Launi**

Testo: Marta Cervi – Simonetta Montagna **AL GUSTO** (Corso di Spagnolo per Istituti Alberghieri) ENOGASTRONOMIA - LOESCHER EDITORE Silvia Cuenca Barrero **APUNTES** (Gramática y léxico) Minerva SCUOLA

- **UNIDAD 0 EMPEZAMOS:** Riepilogo e approfondimenti degli aspetti fondamentali della lingua (lessico, grammatica, funzioni comunicative).
- **UNIDAD 1 RESTAURACIÓN**

**Lección 01 Servicios de comida**

Contenidos: El bufé, El servicio de banqueting, El catering .

Objetivos: Conocer el origen y el concepto de catering.

Gramática: El sustantivo, Los artículos, Los posesivos, El presente de Indicativo.

- **UNIDAD 2 TRABAJAR EN LA COCINA**

**Lección 01 La brigada de cocina: funciones y perfiles**

Contenidos: Utensilios y maquinarias, La contaminación de los alimentos

Objetivos: Conocer la organización y distribución del trabajo en la cocina.

Gramática: Pretérito Perfecto de Indicativo, P. Imperfecto y P. Indefinido y sus usos.

Cultura: Chefs y camareros de diseño



## **Lección 02 Restaurantes con tradición**

Contenidos: El restaurante más antiguo del mundo, La alta cocina aprueba

Objetivos: Conocer el sistema de clasificación de los restaurantes .

Gramática: Pretérito Pluscuamperfecto, El Futuro.

Educazione civica: Cuatro pecados gastronómicos de un turista en España.

## **Lección 03 Técnicas culinarias**

Contenidos: Métodos de cocción, Pescados y mariscos, Clasificación del pescado.

Objetivos: Conocer, clasificar y comparar metodo y tecnica de preparación de alimentos.

Gramática: El Futuro perfecto

## **Lección 04 Carnes**

Contenidos: Clasificación de carnes, Riesgo del consumo excesivo de carne roja, El cerdo ibérico, El cordero.

Objetivos: Debatir sobre el consumo de carne y pescado

Gramática: El Condicional simple, El presente de Subjuntivo.

Docente

Prof.ssa MariagiuliaLauni

---

---

Gli alunni

.....

.....

.....