

Programma di Tedesco – Classe Terza Istituto Alberghiero

Libro di testo: Kochkunst Neu

Themen (Argomenti)

- *Deine Essgewohnheiten*
- *Ein Interview mit Tommaso*
- *Italienische Lebensart*
- *Was essen die Italiener?*
- *Die Mahlzeiten in Deutschland*
- *Die Mahlzeiten in Österreich*
- *Essen & Trinken in der Schweiz*
- *Das Küchenpersonal*
- *Berufsbekleidung Koch*
- *Küchengeräte und -maschinen*
- *Konditoreilabor*

Obiettivi (Ziele)

- Riferire in lingua tedesca le proprie abitudini alimentari e quelle degli italiani
- Conoscere e riferire in tedesco le abitudini alimentari dei Paesi di lingua tedesca
- Conoscere e descrivere in lingua tedesca il personale di cucina e le relative mansioni
- Conoscere e descrivere in lingua tedesca le principali attrezzature di lavoro in cucina
- Acquisire la terminologia relativa ai metodi di cottura
- Comprendere, elaborare e tradurre ricette della cucina italiana e dei Paesi di lingua tedesca
- Conoscere dessert tipici della cucina regionale tedesca e italiana

Grammatica (Fokus auf die Grammatik)

- La costruzione della frase principale e la regola dell'inversione
- L'uso del pronome *man*
- I verbi separabili
- I verbi di posizione
- Le preposizioni con dativo e accusativo
- Il *Perfekt*
- L'uso degli ausiliari
- L'uso di *weil*

Competenze attese

Al termine del terzo anno lo studente sarà in grado di:

- comprendere e utilizzare il lessico specifico del settore enogastronomico e alberghiero;
- descrivere abitudini alimentari, pasti tipici e tradizioni culinarie dei Paesi di lingua tedesca;
- comunicare in modo semplice ma corretto in contesti professionali legati alla cucina e alla ristorazione;
- comprendere e tradurre semplici ricette e testi tecnico-professionali;
- descrivere strumenti, attrezzature e figure professionali della cucina;
- utilizzare le principali strutture grammaticali studiate in contesti comunicativi e professionali.