



ISTITUTO **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 – dirigente@ipssarsoverato.it - czrh04000q@istruzione.it - czrh04000q@pec.istruzione.it

***PROGRAMMA DIDATTICO di LINGUA e CIVILTÀ SPAGNOLA CLASSE 3 H –
a. s. 2024 – 2025 DOCENTE: Prof.ssa Mariagiulia Launi***

Testo: Paola Basta d'Afflito – Caterina Franchin-Soledad Sánchez Mulas **¡Que
aproveche!** Español para profesionales cocineros, camareros, panaderos y pasteleros
- LOESCHER EDITORE Silvia Cuenca Barrero **APUNTES** Gramática y léxico
MINERVA SCUOLA

- UNIDAD 1 El mundo de la restauración

Contenidos: La hospitalidad; La restauración; Los sectores de la restauración;
Restaurantes para todos los gustos; Las áreas de un restaurante; ¿Y qué estilo de
restaurante?

Objetivos: Conocer el origen de la restauración.

Gramática: El abecedario, Los artículos, El número, Ser y Estar con adjetivos, Los
numerales; Tener.

- UNIDAD 2 INGREDIENTES

Contenidos: Cereales; Frutas, ¿con semilla o con hueso? ; Hortalizas;
Lácteos, Carne; Pescado; Mariscos; Huevos; Legumbres; Grasas y
aceites.

Objetivos: Conocer las características de los alimentos.

Gramática: Presente de Indicativo de los verbos regulares, Hay/Está y están,
Expresiones de frecuencia.

-UNIDAD 3 TÉCNICAS DE PREPARACIÓN

Contenidos: Las técnicas de preparación; Los cortes de los alimentos; La cocción de los
alimentos; El emplatado.

Objetivos: Conocer el sistema de cocción.

Gramática: El Presente de Indicativo de los verbos irregulares; Pretérito Perfecto; Los
números de 0 a 1000.

Educazione Civica: Crescimento empresarial basado en la responsabilidad social.

Docente

Prof.ssa Mariagiulia Launi

.....

.

Gli Alunni

.....

.....