



Istituto di Istruzione Superiore di Stato "Andrea Mantegna"
Sede legale Via Fura, 96 C.F. 98092990179 - 25125 Brescia
Tel. 030.3533151 – 030.3534893 Fax 030.3546123
BSIS031005@istruzione.it <http://www.istitutomantegna.gov.it/>



MATERIA: SPAGNOLO

INDIRIZZO: IPSEA

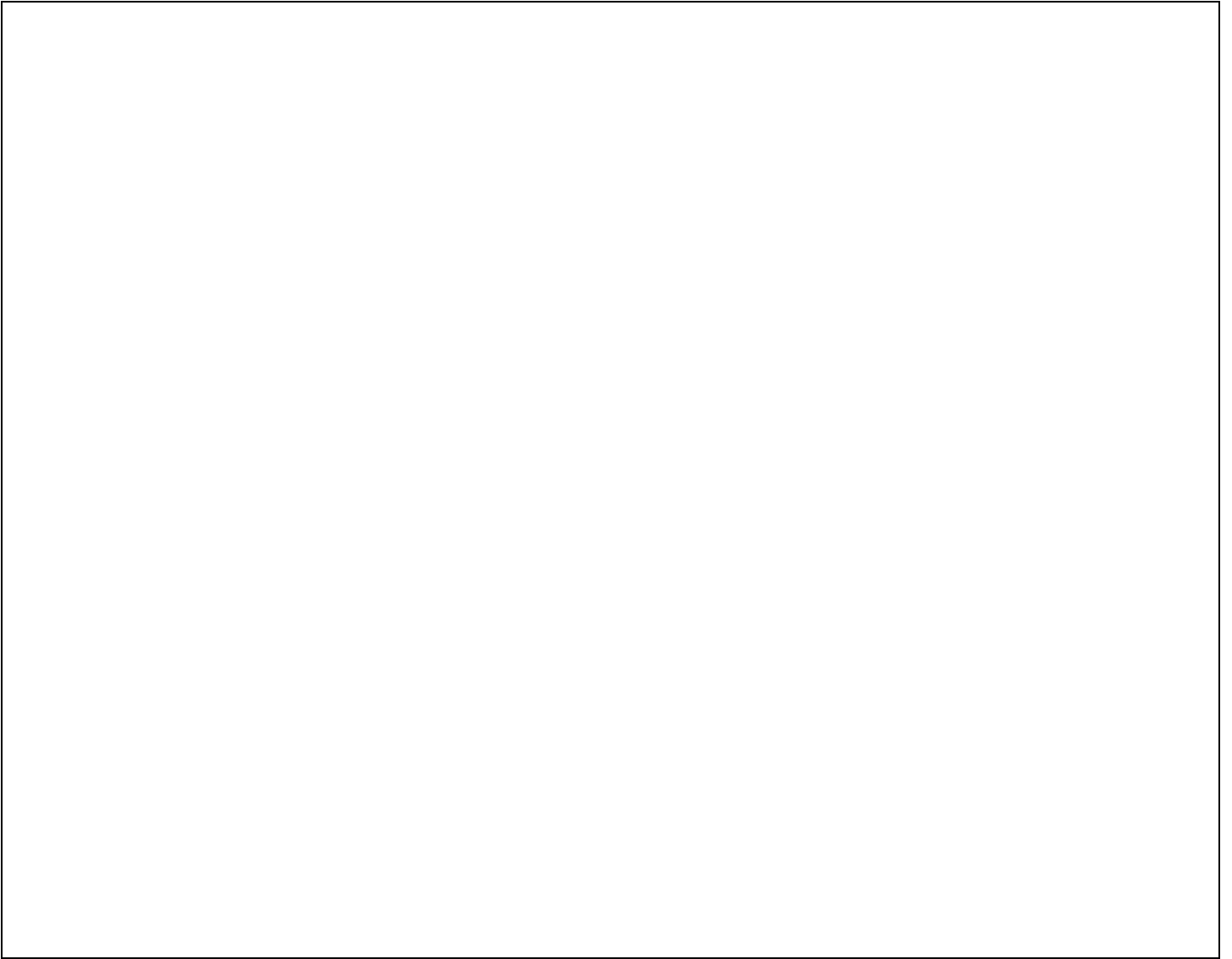
ANNUALITA': TERZA
(ENOGASTRONOMIA)

CONTENUTI MINIMI

Libro di testo:

S. Orozco González, G. Riccobono,
¡Nuevo en su punto!,
El español en cocina, restaurantes y bares,
Milano, Hoepli, 2013 (indicativamente unità 1- 7, 9-11, 14).

Grammatica	Lessico
● Revisión de los siguientes contenidos: presente de indicativo (verbos regulares e irregulares); demostrativos; posesivos; contrastes HAY/ESTÁ(N,) y MUY/MUCHO; perífrasis que expresan obligación y necesidad (HAY QUE, TENER QUE, DEBER, NECESITAR + infinitivo); uso de conectores y marcadores del discurso para ordenar los pasos de una receta; indefinidos (adjetivos y pronombres); comparativo de igualdad, superioridad e inferioridad; superlativo relativo y absoluto; pronombres personales de complemento directo e indirecto; uso del verbo GUSTAR y similares; ubicadores. ● Uso de las estructuras verbales CONVIENE, ES NECESARIO, ES RECOMENDABLE, ES ACONSEJABLE + infinitivo.	● Una buena carta de presentación: las entradas. ● Verbos muy utilizados en cocina. ● Embutidos. ● Quesos. ● El corte del jamón y de los quesos. ● Cuchillos y cortes. ● Cantidades y pesos. ● Legumbres. ● Tipos de arroz y pasta. ● Hortalizas y verduras. ● El corte de las verduras. ● Tipos de menú. ● La brigada de cocina. ● El uniforme del cocinero. ● La restauración. ● Maquinaria de cocina. ● Cubertería, ollas y utensilios. ● De <i>tapas</i>. ● Palabras y expresiones para entender y explicar recetas. ● Léxico genérico.



FIRMA RESPONSABILE DIPARTIMENTO