



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: IPSEOA

ANNUALITA': TERZA PPD

CONTENUTI MINIMI

Strumenti utilizzati:

1. S. Orozco González, G. Riccobono,
¡Nuevo en su punto!,
El español en cocina, restaurantes y bares,
Milano, Hoepli, 2013 (indicativamente unità 1-5, 9-11, 14, 20).
2. Spunti per ricerche *online* e materiale fornito dal docente.

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 (HAY QUE, TENER QUE, DEBER + 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 pastelería. ● Embutidos. ● Quesos. ● El corte del jamón y de los quesos. ● Cantidades y pesos. ● Tipos de arroz. ● Hortalizas y verduras. ● La brigada de repostería. ● El uniforme del pastelero. ● Maquinaria y utensilios de repostería. ● De <i>tapas</i>. ● Palabras y expresiones para entender y explicar recetas. ● Léxico genérico.

FIRMA RESPONSABILE DIPARTIMENTO