



MATERIA: SPAGNOLO	INDIRIZZO: IPSEOA	ANNUALITA': TERZA (SALA E VENDITA)
-------------------	-------------------	------------------------------------

### CONTENUTI MINIMI

#### Libri di testo:

1. V. Blanco, S. Tiraboschi,  
*Sal y pimienta*,  
Zanichelli, Bologna, 2024 (unità 1, 2, 3, 5, 9, 11)
2. M. Almarza, C. Bloise, J. M. Fernandez, S. Quarello, A. Jiménez, C. Alegre,  
*¿Qué opinas? 1*,  
Milano-Torino, Pearson, 2022 (unità 7).
3. M. Almarza, C. Bloise, J. M. Fernandez, S. Quarello, A. Jiménez, C. Alegre,  
*¿Qué opinas? 2*,  
Milano-Torino, Pearson, 2022 (unità 9, 12, 15).

Grammatica	Contenuti lessicali e culturali
<p><i>Sal y pimienta:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● presente de indicativo (verbos regulares e irregulares).</li><li>● Contraste <i>hay / está(n)</i>.</li></ul> <p><i>¿Qué opinas? 1:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● imperativo afirmativo.</li><li>● Posición de los pronombres con el imperativo afirmativo.</li></ul> <p><i>¿Qué opinas? 2:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● revisión de los tiempos del pasado.</li><li>● Presente de subjuntivo (verbos regulares e irregulares)</li><li>● Imperativo: formas de cortesía e imperativo negativo.</li></ul> <p>Posición de los pronombres con el imperativo negativo.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Oraciones sustantivas.</li><li>● Oraciones temporales.</li><li>● Oraciones finales.</li></ul>	<p><i>Sal y pimienta:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● La cocina española vs la cocina italiana.</li><li>● La cocina regional española..</li><li>● La brigada de cocina.</li><li>● La sala</li><li>● La brigada de sala.</li><li>● Camareras y camareros.</li><li>● Servicios y normas de protocolo.</li><li>● Tipos de restaurantes.</li><li>● Banqueting y catering.</li><li>● Los cereales.</li><li>● Elaboraciones con cereales: el pan.</li><li>● El queso.</li><li>● Los embutidos.</li><li>● ¿Tapas o pinchos?</li><li>● Montaditos.</li></ul>

FIRMA RESPONSABILE DIPARTIMENTO