



MATERIA: SPAGNOLO

INDIRIZZO: IPSEOA

ANNUALITA': QUARTA (SALA)

CONTENUTI MINIMI

Libri di testo:

1. S. Orozco González, G. Riccobono,
¡Nuevo en su punto!,

El español en cocina, restaurantes y bares,
Milano, Hoepli, 2013 (indicativamente unità 12, 13, 15-20).

2. L. Pierozzi,

Una vuelta por la cultura hispana,

TERZA EDIZIONE,

Bologna, Zanichelli, 2022 (indicativamente sección España: capitoli 1, 2, 4).

Grammatica	Lessico
<ul style="list-style-type: none">● Revisión de los siguientes contenidos: pretérito perfecto; pretérito pluscuamperfecto; pretérito imperfecto; pretérito indefinido; imperativo afirmativo con <i>tú</i> y <i>vosotros</i> (con y sin pronombres).● Presente de subjuntivo (verbos regulares e irregulares).● Frases subordinadas temporales y finales (solo en las recetas analizadas).● Imperativo afirmativo con <i>usted/ustedes</i>.● Imperativo negativo.● Uso de las preposiciones POR y PARA y de las preposiciones en general.	<ul style="list-style-type: none">● La brigada de un bar.● Uniformes de bar.● La <i>mise en place</i> del bar.● Lugares de trabajo, instrumentos y maquinaria.● El servicio con la bandeja.● Tipos de chocolate, café y té, y su servicio.● Tipos de frutas (frescas, desecadas y frutos secos).● Tipos de pescados, mariscos y carne.● Formas de cortar y servir el pescado y la carne.● Hierbas aromáticas y especias.● Tipos de vinos y su servicio.● El servicio de postres.● Léxico genérico y específico para entender y explicar recetas a base de carne, pescado y fruta.● Léxico relacionado con los asuntos de cultura y civilización: geografía de España; España política; las lenguas; gastronomía española; el Camino de Santiago.