

PROGRAMMAZIONE SVOLTA E
PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI
DOCENTE PROF.SSA ROSATELLI SILVIA
MATERIA SECONDA LINGUA SPAGNOLO
CLASSE 3[^] SEZIONE G (SALA E VENDITE)

✓ **PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:**

GRAMATICA:

- Repaso de tiempos verbales. Verbos más utilizados en la hostelería.
- Presente de Indicativo regular e irregular.
- Verbos diptongados.
- Verbos con alternancia vocálica.
- Verbos con doble irregularidad.
- Hay, está/n.
- Los tiempos pasados en contraste. Pretérito perfecto, imperfecto e indefinido.
 - Imperativo afirmativo.
 - adjetivos y pronombres demostrativos y posesivos .
 - Por y para.
 - Muy y mucho.
 - Perífrasis de obligación (tener que + infinitivo, deber + infinitivo) y necesidad (hay que + infinitivo y necesitar + infinitivo).
 - El condicional simple. Usos y conjugación de verbos regulares e irregulares.
 - Los ubicadores.
 - Redacción de recetas a través del imperativo. Los pasos de la receta.

Comer bien para vivir mejor: el menú equilibrado.

- La Pirámide Naos y la Pirámide alimenticia.
- La salud en la mesa. Los principios nutritivos.
- La Restauración. Clasificación de los restaurantes.
- Los tipos de menús.
- **Los profesionales de comedor.**

- La brigada de comedor.
- El camarero.
- El uniforme del camarero de comedor.
- Normas higiénicas para los profesionales de comedor.
- La emergencia de Coronavirus: MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS. Desinfección de manos, manipulación de alimentos, conductas del personal, limpieza y desinfección de vajilla y salones, disposición de los clientes.
- El método HACCP.
- Tipos de servicios (a la italiana, a la inglesa, a la francesa, al guéridon, a la rusa)
- El servicio de primeros. Cocinar en el comedor. los primeros platos flambeados.
- La mise en place.
- Los cubiertos.
- Frases en el restaurante para acoger y aconsejar platos al cliente. Pedir consejo al camarero.
- Utilizo de los verbos ACONSEJAR, RECOMENDAR, SUGERIR + QUE + SUBJUNTIVO.
- Dialogos en la cafetería, en el bar y en el comedor. Tomar el pedido, ordenar, relacionarse con el cliente y atender a sus necesidades.
- Las tapas.
- **Los Profesionales de un bar.**
- Los establecimientos de bebidas: clasificación. Los horarios de trabajo.
- Normas higiénicas para los profesionales de cocina.

LA GASTRONOMÍA DE ITALIA Y SUS VINOS:

- Italia y sus regiones.
- El norte de Italia: rasgos físicos generales.
- Los platos típicos y los vinos del norte.

✓ **ARGOMENTI SVOLTI DURANTE IL PERIODO DI SOSPENSIONE DELLE LEZIONI, PER EMERGENZA COVID-19, ATTRAVERSO LA DIDATTICA A DISTANZA:**

✓ **LA GASTRONOMÍA DE ITALIA Y SUS VINOS:**

- El centro de Italia :rasgos físicos generales
- Los platos típicos y los vinos del centro.
- El sur de Italia :rasgos físicos generales.
- Los platos típicos y los vinos del Sur.

Las fases de la mise en place.

La brigada de un bar. Los tipos de café. La cafetera y sus partes.

El camarero.

El uniforme del camarero del bar.

Los lugares de trabajo: la barra, el office y el exterior.

Utensilios para el servicio de bebidas e infusiones.

El servicio con la bandeja.

Cómo leer la etiqueta de los vinos.

Los vinos blancos y tintos de Italia. Cepas de uva tinta y cepas de uva blanca. Clasificación de los Vinos :

D.O.C , I.G.T. y D.O.C.G.

El cóctel Metropolitan. Introducción a la preparación de un cóctel.

ARGOMENTI DA SVOLGERE E OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DA CONSEGUIRE O DA

CONSOLIDARE PER LA CLASSE, A PARTIRE DAL MESE DI SETTEMBRE:

(Indicare gli eventuali argomenti che non è stato possibile svolgere, rispetto alla progettazione di inizio anno, a causa della sospensione delle attività didattiche in presenza)

Il Programma è stato svolto completamente.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO: esposizione comprensibile e sufficientemente corretta, apprendimento e consolidamento di un metodo di studio autonomo, trasferimento delle abilità acquisite in ambito operativo-professionale, acquisizione della capacità di elaborare e di fare collegamenti, conoscenza delle nuove tecnologie e di tutto ciò che si va modificando a livello di abilità, di esperienza e di relazione.

Rieti, lì 12/06/2020

Firma del docente

f.to Prof.ssa Rosatelli Silvia