

IPSSEOA "R. A. COSTAGGINI" RIETI

A.S. 2021/2022

Classe 3[^] G (LAB. SALA e VENDITE)

Prof.ssa Rosatelli Silvia

n. 3 ore settimanali

Libro di testo: ¡En su punto! ed. Hoepli

CONTENUTI DELLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE SVOLTA

COMER BIEN PARA VIVIR MEJOR.

EL MENÚ EQUILIBRADO. CONSEJOS Y RECOMENDACIONES.

LAS COMIDAS DEL DÍA.

La pirámide alimenticia y la pirámide Naos.

Los principios nutritivos.

La restauración. Clasificación de las empresas de restauración.

Tipos de menús.

- **Nel trimestre uda EDUCAZIONE CIVICA: il luogo in cui vivo. Realización de un menú de nuestro territorio.**

Profesionales de comedor.

La brigada de comedor.

El camarero.

El uniforme del camarero de comedor.

Normas higiénicas para los profesionales de comedor.

Normas a seguir para evitar accidentes en el trabajo.

El método HACCP.

Tipos de servicios (a la italiana, a la inglesa, a la francesa, al guéridon, a la rusa)

El servicio de primeros: consomés, sopas y primeros platos sólidos.

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.

Las tapas.

Profesionales de un bar.

Los establecimientos de bebidas: clasificación. Los horarios de trabajo.

Las fases de la mise en place.

La brigada de un bar.

El uniforme del camarero del bar.

Utensilios para el servicio de bebidas e infusiones.

El servicio con la bandeja.

- Dialogos en la cafetería, en el bar y en el comedor. Tomar el pedido, ordenar, relacionarse con el cliente y atender a sus necesidades.

EL VINO: PRODUCCIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS.

- Los vinos blancos, rosados y tintos. Los cavas y los champanes.

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.
- 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.

Nel pentamestre:

- Uda Educazione Civica: Ambiente, salute e benessere. (medio ambiente, salud y bienestar. El objetivo 3 de la agenda 2030)
- Uda Tecnica : el Made in Italy en el mundo. (especialidades italianas con marcas de calidad)

Gramática:

Revisión gramatical: El presente de indicativo. Verbos regulares e irregulares.

El pretérito perfecto, imperfecto e indefinido.

El futuro simple.

Ser y estar.

Hay/ está/ están.

Muy y mucho.

El imperativo afirmativo de tú y vosotros.

Perífrasis de obligación: tener que + infinitivo

El condicional simple. Usos y conjugación de verbos regulares e irregulares.

Las perífrasis de necesidad: hay que + infinitivo y necesitar + infinitivo.

El imperativo afirmativo y negativo. El presente de subjuntivo.

GLI ALUNNI

Giulia Pistone

Paola Dedy Morán Pistone

L'INSEGNANTE

Sara Pistone