

**PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA SPAGNOLA**

**CLASSE 3H**

**A.S. 2021/22**

**DOCENTE: PROF.SSA LORETTA COLASANTI**

**Libro di testo: Nuevo en su punto (Gonzales- Riccobono, Hoepli)**

**1- COMIENDO BIEN**

Una buena carta de presentación

El menú equilibrado

Servicio de entrada

Los entrantes típicos en España e Italia

Tipos de envases

**2- PROFESIONALES DE COMEDOR**

La brigada de comedor y sus componentes: El camarero

La mise en place

Los tipos de servicios

Los tipos de menú

**3- DIALOGOS ENTRE CAMARERO Y CLIENTE:**

Acoger al cliente y darle la bienvenida

Tomar el pedido

Aconsejar sobre el menú y bebidas

Acoger quejas

Despedirse del cliente y cobrar la cuenta.

**4- LOS SERVICIOS:**

Servicios de entradas

Servicios de primeros platos

Carne y pescado

Servicio de segundos platos

Servicios de Postre y fruta

**5- TRABAJANDO EN EL BAR**

Establecimientos de bebidas

Bares y cafetería: mise en place, instrumentos, maquinaria.

El personal de cafetería

HACCP y normas higienicas en el comedor y en la cocina

Flambeer en el comedor

6- EL VINO

Italia y sus vino: viaje a través la Enologia de Italia: norte , centro y sur.

Moduli di educazione civica:

- Menu del territorio
- Agenda 2030: objetivo 3

Rieti, 08/06/2022

Gli alunni

Maria Sabatini  
Daniela Stratani

L'insegnante

Prof.ssa Loretta Colasanti

