



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E SOCIALI
“Luigi Einaudi”

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488 Fax 0371/430935
e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it



**CORSO DI STUDI: SERVIZI ENOGASTRONOMICI E PER L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA**

CLASSE: 4^ SALA E VENDITA

**NUCLEI FONDANTI DELLA DISCIPLINA
SPAGNOLO**

MODULO: A (unidades 1-2)

COMPETENZE:

chiedere e dare informazioni personali; comprendere brevi messaggi scritti e orali su argomenti conosciuti; scrivere brevi e semplici frasi su argomenti noti

ABILITA' :

hablar de la hora
pedir y dar información personal
describir personas
expresar estados físicos y de ánimo
hablar de la profesión

CONOSCENZE:

Léxico:

numeros; estaciones y meses del año; aspecto físico y carácter; estados físicos y de ánimo; la familia; mascotas y animales

Gramática:

presente de indicativo (verbos regulares e irregulares); pronombres reflexivos; el femenino; el plural; adjetivos y pronombres demostrativos; contraste ser / estar; los posesivos

MODULO: B (unidades 3-4)

COMPETENZE:

chiedere e dare informazioni personali; comprendere brevi messaggi scritti e orali su argomenti conosciuti; scrivere brevi e semplici frasi su argomenti noti

ABILITA' :

hablar de la existencia y de la ubicación
hablar en una tienda de ropa o de alimentos
hablar de los horarios
hablar de cuando se hace algo
hablar de las acciones presentes

CONOSCENZE:

Léxico:

ubicaciones; ropa y complementos; las tiendas; la casa y los muebles; acciones habituales

Gramática:

presente de indicativo (otras irregularidades); estar+gerundio; por vs para

MODULO: C (unidades 5-6-7)**COMPETENZE:**

chiedere e dare informazioni personali per parlare del passato o di esperienze di vita; comprendere brevi testi scritti e orali su argomenti conosciuti, al presente o al passato; scrivere e dire semplici frasi per dare istruzioni, esprimere obblighi, esprimere gusti o preferenze.

ABILITA' :

dar consejos e instrucciones
expresar gustos, acuerdo o desacuerdo
pedir y dar la opinión
hablar de la salud y expresar obligación
hablar del tiempo atmosférico
hacer la compra
contar un acontecimiento pasado

CONOSCENZE:

Léxico:

partes del cuerpo y de la cara; el mundo del deporte; el tiempo libre; medios de transporte; la salud; el tiempo atmosférico; los alimentos; adjetivos para hablar de comida; envases, cantidades y tiendas

Gramática:

pronombres complemento de objeto directo e indirecto (C.D., C.I.); verbo gustar y otros verbos pronominales; comparativos; imperativo afirmativo; pretérito imperfecto, perfecto y pluscuámpperfecto; ir/venir; llevar/traer; pretérito indefinido (verbos regulares e irregulares); contraste de los tiempos del pasado



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E SOCIALI
“Luigi Einaudi”

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488 Fax 0371/430935
e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it



PROGRAMMA SPECIFICO PER L'INDIRIZZO SALA E VENDITA:

I contenuti grammaticali e le strutture morfosintattiche precedentemente descritti vengono trattati anche nel testo di indirizzo “Nuevo ¡En su Punto!”. Nella descrizione che segue questi non si ripeteranno, verranno invece descritti solamente gli argomenti specifici del settore

MODULO: A (unidades 1-2-3-4-5-6)

COMPETENZE:

conoscere le norme fondamentali che riguardano il settore della ristorazione; saper registrare una prenotazione, accogliere i clienti, consigliare una scelta ed effettuare il servizio, in base al tipo di clientela e al grado di formalità/informalità

ABILITA' :

entender instrucciones
expresar necesidad y aconsejar
tomar nota del pedido
preguntar a los clientes qué desean

CONOSCENZE:

la dieta mediterránea
los embutidos ibeéricos
quesos españoles
la cocina vegetariana
la paella

MODULO: B (unidades 7-8-9-10)

COMPETENZE:

conoscere le norme fondamentali che riguardano il settore della ristorazione; saper registrare una prenotazione, accogliere i clienti, consigliare una scelta ed effettuare il servizio, in base al tipo di clientela e al grado di formalità/informalità

ABILITA' :

reservar una mesa
solicitar un servicio
pedir
dar consejos
formular invitaciones
recibir a los clientes
preguntar a los clientes qué desean

CONOSCENZE:

qué es la restauración
Profesionales de comedor: la brigada de comedor; el camarero
Tipos de servicio
Tipos de menú
Cubiertos y Mise en place
Normas higiénicas para los profesionales de cocina
Reglas HACCP

MODULO: C (unidades 11-12-13-14)**COMPETENZE:**

utilizzare le conoscenze, le strutture morfosintattiche e lessicali acquisite per destreggiarsi in una conversazione con un superiore o un cliente, anche in base al grado di formalità o informalità richiesta nelle diverse situazioni.

ABILITA' :

reconocer y hablar de los profesionales de un bar
preguntar y aconsejar a los clientes
pedir en una cafetería
reclamar ante una equivocación o mal servicio
discuplarse y justificarse
dar órdenes y prohibir

CONOSCENZE:

establecimientos de bebidas
la cafetería y los horarios de trabajo
la brigada de un bar
la mise en place del bar
instrumentos y maquinarias
lugares de trabajo
el servicio con la bandeja
La Sidra
tipos de café y su servicio
café fríos y calientes
la Queimada
De tapas
sándwiches y bocadillos

MODULO: D (unidades 15-16-17)



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E SOCIALI
“Luigi Einaudi”

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488 Fax 0371/430935
e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it



COMPETENZE:

utilizzare le conoscenze, le strutture morfosintattiche e lessicali acquisite per destreggiarsi in una conversazione con un cliente, spiegando e consigliando, anche in base al grado di formalità o informalità richiesta nelle diverse situazioni.

ABILITA' :

conocer y hablar de los distintos tipos de carnes, pescados y mariscos
entender y explicar recetas a base de carne y pescado
conocer las características de los vinos y las combinaciones de vinos y alimentos

CONOSCENZE:

el pescado
el marisco gallego
el sushi
tipos de carne y puntos de cocción
las hamburguesas y la comida rápida
El vino: blancos, claretes y tintos
el Cava

N.B. I candidati:

- ! potranno integrare il programma, ma non potranno in alcun modo presentare un programma che non contempli tutti gli argomenti indicati;
- ! potranno utilizzare come testi di riferimento i manuali adottati dalla scuola reperibili nella sezione “LIBRI DI TESTO” del sito della scuola.