



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

CON CONVITTO ANNESSO E CORSO SERALE

Via Leopardi, 4 – 88068 SOVERATO (CATANZARO) – TEL. 0967620477 – CZRH04000Q@ISTRUZIONE.IT

Programma svolto 4^a H CUCINA

Lingua e cultura spagnola

Anno scolastico 2023 – 2024

Unidad 1 Alimentación

La dieta mediterranea

I nomi degli alimenti

I verbi che si usano nella preparazione degli alimenti

Mi plato estrella: elaborazione di un piatto

Prodotti tipici della Spagna

Unidad 2 La restauración

La brigada di cucina: profili professionali e funzioni

Regole e norme igieniche nella cucina

La contaminazione degli alimenti e HCCP

L'uniforme del cuoco

Utensili e macchinari

Tipi di taglio delle verdure

Modi di dire relazionati con la cucina

Unidad 3 Técnicas culinarias

I metodi di cottura degli alimenti

Tecniche di preparazione

Utensili e strumenti

Unidad 3. Lección 2

Nomi dei più importanti tipi di pesce

Classificazione del pesce

Piatti e preparazioni a base di pesce

Unidad 3. Lección 3

Classificazione dei tipi di carne

Rischi di un consumo eccessivo di carne

Tipi di tagli

Grammatica, funzioni comunicative e lessico

Ripasso: uso e forma del passato prossimo e dell'imperfetto, uso e forma dell'imperativo affermativo seconda persona singolare e plurale, la città e le sue parti, l'abbigliamento, dialogo in un negozio di abbigliamento, descrivere la propria giornata, le faccende domestiche, frasi idiomatiche con il cibo, gli oggetti della tavola.

Uso e forma *pretérito indefinido*: forme regolari e irregolari

Scrivere una biografia

Contrasto tra *pretérito indefinido* y *pretérito perfecto*

Docente

Soverato, 08/06/2024

Katia Leanza