

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI**  
**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**CONTENUTI STANDARD**  
*per esami e attività di recupero*

**Classi QUARTA**

**Materia TEDESCO**

**Strutture grammaticali:**

- Il Perfekt
- L'uso di weil
- I verbi gefallen, schmecken, mögen
- I comparativi/superlativi

**Intenzioni comunicative:**

- Conoscere e descrivere il personale di cucina e le relative mansioni (**Settore Cucina**)
- Conoscere e descrivere il personale di sala e bar e le relative mansioni (**Settore Sala e Vendita**)
- Conoscere le principali attrezzature di cucina (**Settore Cucina**)
- Conoscere la Mise en place (**Settore Sala e Vendita**)
- Conoscere e gestire situazioni comunicative in sala da pranzo e al bar
- Individuare la differenza tra Menü e Speisekarte, comprendere ed elaborare menu particolari
- Comprendere e tradurre un menu o una carta
- Ricette della cucina italiana e tedesca