

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

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

**Classi QUINTA**

**Materia SPAGNOLO**

Grammatica: strutture grammaticali studiate negli anni scolastici precedenti; congiuntivo.

Lessico: lessico studiato negli anni scolastici precedenti e lessico appartenente al percorso di studi; Il pesce. I frutti di mare. I molluschi. Il taglio del pesce ; Tipi di carne. Il taglio della carne; I tipi di vini. Il cava; La frutta e i frutti secchi; La sangría; I dessert spagnoli : bizcocho; flan; I cocktail : Daiquiri, mojito e cubalibre.

Funzioni comunicative: funzioni comunicative studiate negli anni scolastici precedenti e funzioni comunicative appartenenti al percorso di studi; parlare della sicurezza in ambito enogastronomico; parlare delle principali diete; dare consigli e interagire in una conversazione di cucina; parlare dei diversi argomenti relativi al pesce, la carne, il vino e la frutta in Spagna

**COMPETENZE**

Comprendere globalmente un testo scritto su argomenti noti e coglierne alcune informazioni semplici. Interagire in una conversazione, anche relativa al proprio settore di indirizzo, utilizzando un linguaggio essenziale, adeguato al proprio livello, con una pronuncia e intonazione accettabili. Produrre semplici testi su argomenti noti, anche relativi al proprio settore di indirizzo. Esporre gli argomenti con sufficiente chiarezza e scorrevolezza in modo semplice.