



# Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Socio Sanitari

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2 Tel. 0434.231601 - 0434.538148 Fax: 0434.231607

Sito Web:

www.istitutoflora.gov.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:

80009070931



FONDI STRUTTURALI EUROPEI

pon 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

## Programma svolto

Anno scolastico:	2017/18	
Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA	articolazione: SETTORE CUCINA
classe:	4^CK	
Disciplina:	SECONDA LINGUA STRANIERA TEDESCO	
docente:	FEDERICA DE ROSSI	
Libro di testo:	A. Pierucci, Fazzi, Moscatiello, Kochkunst Deutsch fuer Gastronomie, Löscher	

### Moduli disciplinari

periodo/durata	Titolo	
Settembre-ottobre	<b>Essgewohnheiten</b> (da pag. 2 a pag.18)	
	<b>ABILITA'/CAPACITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
	Riferire sulle proprie abitudini alimentari e quelle degli Italiani	Deine Essgewohnheiten Ein Interview mit Tommaso Italienische Lebensart
	Conoscere e riferire sulle abitudini alimentari dei Paesi di Lingua tedesca	Wie isst man in den deutschsprachigen Ländern? Die Mahlzeiten in Österreich und in der Schweiz GRAMMATIK: La costruzione della frase principale tedesca

		L'uso del pronome <i>man</i> I verbi separabili
Novembre-dicembre	<b>Was darf es sein? Im Speisesaal</b> (da pag. 40 a pag 61)	
	<b>ABILITA'/CAPACITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
	Prenotare un tavolo Gestire ordinazioni al banco e al tavolo Descrivere piatti al tavolo Prenotazioni telefoniche Annullamento telefonico della prenotazione Gestire reclami sia al banco che al tavolo Chiedere il conto e dare spiegazioni sulla fatturazione	Im Speisesaal: Empfang von Gästen ohne Reservierung, Empfang von Gästen, die reserviert haben, Die Gäste bestellen, Gerichte beschreiben, Service im Speisesaal, telefonische Tischreservierungen, telefonische Abbestellung einer Tischreservierung, der Gast beschwert sich, Unannehmlichkeiten im Speisesaal, Abrechnung, das Gedeck GRAMMATIK: Le frasi interrogative indirette I pronomi personali (nominativo, accusativo e dativo) I verbi <i>gefallen, mögen, schmecken</i>
Gennaio	<b>In der Bar und im Café</b> (Da pag. 62 a pag.78)	
	<b>ABILITA'/CAPACITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
	Consigliare bibite e bevande al banco Descrivere la composizione di cocktails Consigliare cocktails al piano bar	Der Barmann empfiehlt Was trinken wir? Service am Tisch Ein Abend in der Piano Bar GRAMMATIK: Le frasi interrogative indirette
Febbraio-marzo	<b>Rezepte und Menus</b> (pag. 80-94)	
	<b>ABILITA'/CAPACITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
	Comprendere ed elaborare ricette della cucina italiana e tedesca.	Rezepte aus Italien: Pestosauce, Panzanella, Bucatini all'amatriciana, Vitello tonnato, Pesche ripiene. Rezepte aus Deutschland: Eiersalat, Krautsuppe mit Wurst, Schweinebraten, Tomatensoße, Hackfleischsoße, Bechamelsauce, Schwarzkohlsuppe, Tiroler Grösl, Wiener Schnitzel
Aprile-maggio-giugno	<b>Menüs und Speisekarte</b> (da pag. 95 a pag. 108)	

	<b>ABILITA'/CAPACITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
	Conoscere la differenza tra <i>Menüs</i> und <i>Speisekarte</i> Comprendere und <i>Menü</i> o un <i>Speisekarte</i>	Schwerpunkt Menu (Vorspeisen, Suppen und erste Gänge, Hauptgerichte/Zweite Gänge und Beilagen, Dessert)  Beispiele von Menus, Speisekarte und Getränkekarte Italineische Menüs Deutsche Speisekarte Italienische Speisekarte GRAMMATIK: I comparativi I superlativi La frase secondaria con <i>dass</i>

Altro:

periodo/durata	titolo

Pordenone, 12.06.18

Il Docente  
Federica De Rossi