



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



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

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



MIUR

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

Programma svolto

Anno scolastico:	2018/19	
Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo: Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	articolazione: CUCINA
classe:	4 AK	
Disciplina:	Seconda lingua straniera TEDESCO	
docente:	DE ROSSI FEDERICA	
Libro di testo:	Pierucci, Fazzi, Moscatiello: "Kochkunst, für die Deutsche Gastronomie", Löschner	

Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo	
Settembre-ottobre	Essgewohnheiten	
	ABILITA'	CONOSCENZE
	Riferire sulle proprie abitudini alimentari e quelle degli Italiani Conoscere e riferire sulle abitudini alimentari dei Paesi di Lingua tedesca	Deine Essgewohnheiten Ein Interview mit Tommaso Italienische Lebensart 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

Altro:

periodo/durata	titolo	
Novembre-dicembre	Zur Arbeit in der Küche	
	ABILITA'	CONOSCENZE
	Conoscere e descrivere il personale di cucina e le relative mansioni	Die Küchenbrigade Küchengeräte und Maschinen GRAMMATIK I verbi di posizione
	Conoscere e descrivere in lingua tedesca le principali attrezzature di lavoro in cucina	Le preposizioni con dativo e accusativo Il <i>Perfekt</i> L'uso di <i>weil</i>
periodo/durata	titolo	
gennaio	Zur Arbeit im Speisesaal-Die Miese-en-place	
	ABILITA'	CONOSCENZE
	Conoscere e descrivere in lingua tedesca le principali attrezzature di lavoro in sala da pranzo e al bar	Die Küchenbrigade Küchengeräte und Maschinen GRAMMATIK I verbi di posizione
	Conoscere e descrivere la mise-en-place	Le preposizioni con dativo e accusativo Il <i>Perfekt</i> L'uso di <i>weil</i>
periodo/durata	titolo	
Febbraio-Marzo	Was darf es sein? Im Speisesaal	
	ABILITA'	CONOSCENZE
	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</i> , <i>mögen</i> , <i>schmecken</i>
Aprile-maggio	Menüs und Speisekarte	
	ABILITA' Conoscere la differenza tra <i>Menüs</i> und <i>Speisekarte</i> Comprendere und <i>Menü</i> o un <i>Speisekarte</i>	CONOSCENZE Schwerpunkt Menü (Vorspeisen, Suppen und erste Gänge, Hauptgerichte/Zweite Gänge und Beilagen, Dessert) Beispiele von Menüs, Speisekarte und Getränkekarte Itelineische Menüs Deutsche Speisekarte Italienische Speisekarte

Data: 05.06.19

Il docente
Federica De Rossi

Programma svolto

Anno scolastico:	2018/19	
Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo: Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	articolazione: SALA
classe:	4 DK	
Disciplina:	Seconda lingua straniera TEDESCO	
docente:	DE ROSSI FEDERICA	
Libro di testo:	Pierucci, Fazzi, Moscatiello: "Mahlzeit! Deutsch im Restaurant und Café", Löscher	

Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo	
Settembre-ottobre	Essgewohnheiten	
	ABILITA' Riferire sulle proprie abitudini alimentari e quelle degli Italiani Conoscere e riferire sulle abitudini alimentari dei Paesi di Lingua tedesca	CONOSCENZE Deine Essgewohnheiten Ein Interview mit Tommaso Italienische Lebensart 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

Altro:

periodo/durata	titolo	
Novembre-dicembre	Zur Arbeit im Speisesaal	
	ABILITA'	CONOSCENZE

	Conoscere e descrivere il personale di sala e le relative mansioni Conoscere e descrivere in lingua tedesca le principali attrezzature di lavoro in sala e al bar	Die Servicebrigade
periodo/durata	titolo	
gennaio	Zur Arbeit im Speisesaal-Die Mise-en-place	
	ABILITA'	CONOSCENZE
	Conoscere e descrivere in lingua tedesca le principali attrezzature di lavoro in sala da pranzo e al bar Conoscere e descrivere la mise-en-place	Die Küchenbrigade Küchengeräte und Maschinen GRAMMATIK I verbi di posizione Le preposizioni con dativo e accusativo Il <i>Perfekt</i> L'uso di <i>weil</i>
periodo/durata	titolo	
Febbraio-Marzo	Was darf es sein? Im Speisesaal	
	ABILITA'	CONOSCENZE
	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>
Aprile-maggio	Menüs und Speisekarte	
	ABILITA'	CONOSCENZE
	Conoscere la differenza tra <i>Menüs</i> und <i>Speisekarte</i> Comprendere und <i>Menü</i> o un <i>Speisekarte</i>	Schwerpunkt Menü (Vorspeisen, Suppen und erste Gänge, Hauptgerichte/Zweite Gänge und Beilagen, Dessert)

		Beispiele von Menüs, Speisekarte und Getränkekarte Italineische Menüs Deutsche Speisekarte Italienische Speisekarte	
--	--	---	--

Data: 05.06.19

Il docente
 Federica De Rossi