



# Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –

Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico



Sito Web:  
www.istitutoflora.gov.it

e-mail:  
pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:  
pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:  
80009070931

## Programma svolto

Anno scolastico: 2021/2022

Istituto	Indirizzo	articolazione:
professionale	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	Sala e cucina

classe: 4CKSC

Disciplina: SPAGNOLO

docente: Maria Inmaculada Aparicio Llanes

Libro di testo: "Nuevo en su punto". S. Orozco Gonzalez/Giada Riccobono. Ed, Hoepli

### MODULI DISCIPLINARI

1	<b>TITOLO: Profesionales de cocina y de comedor</b>	Sett- ottobre-nov
	<p>Profesionales de cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-La brigada de cocina</li> <li>- El uniforme del cocinero</li> <li>- Restaurantes y locales típicos. Restaurantes étnicos.</li> <li>- Diálogos en un restaurante</li> <li>- Las verduras y hortalizas. El corte de verduras</li> <li>-El Gazpacho.El salmorejo. La tortilla de patatas</li> <li>- La mise en place</li> <li>- Cubertería, ollas y utensilios de cocina</li> <li>- La maquinaria de cocina</li> <li>- Higiene y seguridad en el trabajo</li> <li>- El método HACCP</li> </ul> <p><b>Gramatica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Repaso del futuro</li> <li>-Usos del condicional</li> </ul> <p><b>Cultura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• España fisica y política</li> </ul>	

2	<b>TITOLO: Establecimientos de bebidas</b>	Dic-Genn-Febbr.
	<p>-Profesionales de bar y cafeteria          -Uniformes de bar          -Tipos de bar          -La mise en place del bar          - Materiales de bar y cafeteria          - Diálogos en un bar</p> <p><b>Gramaticales</b>          - Repaso del presente de indicativo          -Presente de subjuntivo de los verbos regulares e irregulares          -Imperativo positivo (tú y vosotros)</p> <p><b>Cultura</b>          Ciudades mas importantes españolas</p>	
3	<b>TITOLO: Bebidas calientes y frías</b>	Mar-Apr-Maggio
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La sidra</li> <li>• La queimada</li> <li>• Tipos de café y chocolate</li> <li>• Churrerías y churros</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tapas frias y calientes</li> <li>• Bocadillos, pinchos y sandwiches</li> <li>• El pan</li> <li>• Aperitivos, platos combinados.</li> </ul> <p><b>Grammaticales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso del imperativo afirmativo y negativo con pronombres.</li> <li>• Practica de los verbos usados en cocina</li> </ul> <p><b>Educazione civica</b>          La UNESCO: Patrimonio de la humanidad en el mundo hispánico.</p>	

Pordenone, 10 giugno 2022

Il docente

M. Inmaculada Aparicio LLanes