**INDIRIZZO TUTTI**

**MATERIA: LINGUA SPAGNOLA**

**CLASSE: 3**

**SEZIONE: TUTTE**

**LIBRO DI TESTO**

**AUTORI**:RAMOS CATALINA / SANTOS MARIA JOSE / SANTOS MERCEDES

**TITOLO:**TODO EL MUNDO -LIBRO ALUMNO 2E CUADERNO 2+ EBOOK 2(ANCHE SU DVD)

**CASA EDITRICE:**DE AGOSTINI SCUOLA

|  |
| --- |
| **ARGOMENTI** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unità 16** | * Expresar opiniones
* Formular hipótesis y expresar probabilidad
* Expresar preocupación y sorpresa
* Léxico: el mundo de la televisiòn y del espectáculo, sentimeintosy sensaciones
 | * Uso del indicativo y del subjuntivo
* Hipótesis y probabilidad
 |
| **Unità 17** | * Constatar una afirmación
* Negar una afirmación
* Hacer valoraciones, Protestar
* Léxico: artes plásticas, la prensa, géneros literarios y cinematográficos
 | * Uso de indicativo y subjuntivo
* Subordinadas finales
* Subordinadas causales
 |
| **Unità 18** | * Reprochar, quejarse o arrepentirse
* Expresar condiciones poco probabile
* Léxico: conducta social, ley y justicia
* Expresar condiciones probabile
* Protestar
* Léxico: en el hotel, la cocina
 | * Período hipotético.
* Subordinadas condicionales
* Subordinadas consecutivas
* Subordinadas concesivas
* Nexos
 |
|  | Aspectos socio culturales de España* Geografía
* Política
* Las tradiciones
 |  |

**INDIRIZZO AZIENDALE**

**MATERIA: LINGUA SPAGNOLA**

**CLASSE: 4**

**SEZIONE: TUTTE**

**LIBRO DI TESTO**

**Maria D’Ascanio – Antonella Fasoli - COM.COM - Comunicación y comercio – Seconda edizione - CLITT**

**ARGOMENTI**

* **Módulo 1 – La comunicación**
* **Unidad 01 –** Teoría de la comunicación
* **Unidad 02 -** La publicidad y el marketing
* **Módulo 2 - La comunicación oral**
* **Unidad 04 –** La comunicación telefónica
* El Telemarketing: la venta telefónica
* **Módulo 3 La comunicación escrita**
* **Unidad 07 –** La comunicación comercial I
* Escribir cartas
* Las cartas comerciales
* Cartas de oferta
* El correo electrónico
* **Unidad 08 -** La comunicación comercial II
* Cartas de pedido
* Cartas de reclamación y su respuesta
* **Módulo 4 El comercio**
* **Unidad 10 -** La empresa
* La empresa
* El impresario
* El organigrama de una empresa
* La franquicia
* **Unidad 12 –** El banco
* Tipos de banco
* Medios de pago internacionales

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA – ACCOGLIENZA TURISTICA**

**MATERIA: LINGUA SPAGNOLA**

**CLASSE: 4**

**SEZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA**

**LIBRO DI TESTO**

**AUTORI: PIEROZZI LAURA**

**TITOLO: ¡BUEN VIAJE! -3ED -VOLUME UNICO (LDM) / CURSO DE ESPAÑOL PARA EL TURISMO**

**CASA EDITRICE: ZANICHELLI**

|  |
| --- |
| **ARGOMENTI** |

|  |
| --- |
| **Unidad 1****Léxico**: Las habitaciones de un hotel, las instalaciones de un hotel, los servicios**Funciones**: Presentar un hotel**Gramática**: Ser y estar, haber y esta |
| **Unidad 2** **Léxico**: Regίmenes, precios y reservas.**Funciones**: Dar información sobre un hotel por teléfono. Reservar una habitación.**Gramática**: Uso contrastivo de las preposiciones. Uso de entre y dentro de. Uso de tener que, deber y haber que**Civiltà**: Comer en Espaňa |
| **Unidad 3****Léxico**: La carta comercial. El fax y el correo electrónico. La reserva**Funciones**: Escribir una carta comercial. Carta de respuesta a una solecitud de información o Reserva, carta de confirmación de reserva.**Gramática**: Uso de las preposiciones por y para. Presente se subjuntivo. Verbos regulares eIrregulares. Verbos diptongados y alternancia vocálica.**Civiltà**: Las fiestas |
| **Unidad 4****Léxico**: la recepción. Rellenar fichas. La factura**Funciones**: Recibir al cliente y asignarle una habitación. Despedirse de un cliente.**Gramática**: Subordinadas sustantivas. Uso de indicativo y subjuntivo. Uso contrastivo del Infinitivo. |
| **Unidad 5****Léxico**: la ciudad y los medios de transporte. Edicicios públicos.**Funciones**: Dar información al cliente. Hablar por teléfono y elaborar mensajes.**Gramática**: Imperativo afirmativo y negative. Perifrasis verbales. Condicional simple y y compuesto. Subordinadas causales |
| **Unidad 6****Léxico** : la habitación de un hotel. Los empleados. **Funciones**: Reaccionarante las quejas de un cliente, justificarse y encontrar solicitud**Gramática**: Uso de necesitar y hace falta. Uso de los tiempos del pasado de indicativo |
| **Unidad 7****Léxico**: las ofertas de trabajo. Las profesiones del turismo y la hostelerίa. Capacidades y competencias**Funciones**: Escribir el proprio Curriculm Vitae. La carta de presentación de un CV. La entrevista de trabajo**Gramática**: Construcciones temporales. Subordinadas temporales. Verbos de transformación.**Cultura**: La organización turística. Los alojamientos turísticos. Los perfiles profesionales del Sector turίstico. |

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA**

**MATERIA: LINGUA SPAGNOLA**

**CLASSE: 4**

**SEZIONE: SALA E VENDITA**

**LIBRO DI TESTO**

**Susana Orozco González, Giada Riccobono *¡Libro di testo Nuevo en su punto!*, Hoepli**

|  |
| --- |
| **ARGOMENTI** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Acciones del pasado** | Repaso de los tiempos del pasado y del subjuntivo:* Pretérito perfecto
* Pretérito indefinito
* Pretérito imperfecto
* Subjuntivo presente
 |
| **Módulo 1** | * Comiendo bien
* Los embutidos
* Tradiciones queseras
 |
| **Módulo 2** | * Las legumbres
* Vegetarianos
* Macrobióticos
 |
| **Módulo3/4** | * El servicio de primeros
* Cocinar en el comedor
* El servicio de guarniciones
* Salsas para ensaladas
* La brigada de un bar
* El cocinero
* La restauración
* La maquinaria de cocina
* Normas higiénicas
* De tapas
* Bocadillos y sándwiches
 |
| **Unidad 17** | * Instrumentospara servir el vino
* El cava
 |

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA – OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI**

**MATERIA: LINGUA SPAGNOLA**

**CLASSE: 4**

**SEZIONE: PASTICCERIA**

**LIBRO DI TESTO**

**Susana Orozco González, Giada Riccobono *¡Libro di testo Nuevo en su punto!*, Hoepli**

|  |
| --- |
| **ARGOMENTI** |

|  |
| --- |
| **Unità 1** * Una buena carta de presentación
* El menúequilibrado
* Servicio de entradas
* Los alimentos de los deportistas
* Tipos de envases
 |
| **Unità 7** * La brigada de cocina
* El cocinero
* La restauración
* Toda una fusión de sabores
* Pronombres personales atonos complemento directo y complemento indirecto
 |
| **Unità 9** * Tipos de menús
* Los cubiertos
* La mise en place
* Expresar gustos y preferencias
 |
| **Unidad 10*** En cocina: maquinaria, utensilios, Haccp y seguridad
* La maquinaria de cocina
* Ollas y utensilios en la cocina
* Los materiales
* Normas higiénicas para los profesionales de cocina
* Seguros en la cocina
 |
| **Unidad 11*** Trabajando en un bar
* Establecimientos de bebidas
* La cafetería y los horarios de trabajo
* La brigada de un bar
 |
| **Unidad 12*** En el bar
* La mise en place del bar
* Instrumentos y maquinarias
* Lugares de trabajo
 |
| **Unidad 13*** Bebidas calientes
* Un dulce invierno
* Tipos de chocolate
* Fruta todo el día
* Los frutos secos y las frutas desecadas
* Fruta tropicales: sabores de otras tierras
 |
| **Unidad 19*** Dulce tentación
* Helados, sorbetes y granizados
* El bizcocho y elflan
* Tartas y pasteles
* El temple del horno
* Como preparar las mermeladas, dulce de membrillo y capotas
 |
| **Unidad 20*** Servicio, corte y utensilios de postres y fruta
* El servicio de helado, sorbetes y granizados
* El servicio de zumo
* El helado
* Utensilios de reposteria
* El corte de la fruta en el comedor
 |

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA**

**MATERIA: LINGUA SPAGNOLA**

**CLASSE: 4**

**SEZIONE: ENOGASTRONOMIA**

**LIBRO DI TESTO**

**Susana Orozco González, Giada Riccobono *¡Libro di testo Nuevo en su punto!*, Hoepli**

|  |
| --- |
| **ARGOMENTI** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Acciones del pasado** | Repaso de los tiempos del pasado y del subjuntivo:* Pretérito perfecto
* Pretérito indefinito
* Pretérito imperfecto
* Subjuntivo presente
 |
| **Módulo 1** | * Comiendo bien
* Los embutidos
* Tradiciones queseras
 |
| **Módulo 2** | * Las legumbres
* Vegetarianos
* Macrobióticos
 |
| **Módulo3/4** | * El servicio de primeros
* Cocinar en el comedor
* El servicio de guarniciones
* Salsas para ensaladas
* La brigada de un bar
* El cocinero
* La restauración
* La maquinaria de cocina
* Normas higiénicas
* De tapas
* Bocadillos y sándwiches
 |
| **Módulo 5** | * El pescado
* Formas de cortar pescado
* Tipos de carnes
* Hierbas aromáticas y especias
* La ceveza
* Los licores
* Catering
* El vino
* El sumiller
 |
| **Unidad 17** | * Instrumentos para servir el vino
* El cava
 |