**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 |