



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



ISO 9001-ISO 14001
OHSAS 18001



<http://www.einaudiceccherelli.it>



**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2018/2019**

Materia:	Lingua e cultura straniera - TEDESCO
Classe:	5C CUC
Insegnante/i:	Martina Giulianetti
Libri di testo:	Paprika NEU. Deutschkurs für Gastronomie-, Service- und Barpersonal. Hoepli. Brigliano C., Doni F., Venturi G. Milano, 2015

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. DIE MAHLZEITEN UND DAS KÜCHENPERSONAL	<p>Grammatik: Präsens & Perfekt(ripasso e rinforzo); Akkusativ; Passiv/Aktiv; Präpositionen.</p> <p>Wortschatz/lessico: lessico relativo a principali pasti, cibo e bevande, abitudini alimentari, brigata di cucina e compiti relativi. - saper riconoscere i vari tipi di pasti e abitudini alimentari, legati a differenti contesti culturali.</p> <p>Competenza comunicativa: saper descrivere cibi e bevande, saper descrivere fasi di lavoro; saper descrivere/raccontare brevemente esperienze lavorative pregresse in cucina; saper utilizzare il registro appropriato.</p>
2. IN DER KÜCHE: VORBEREITUNG, GARMETHODEN	<p>Grammatik: Inversion, Aktiv/Passiv (presente)</p> <p>Wortschatz/lessico: lessico relativo a metodi preparazione del cibo, metodi di cottura adatta a diversi piatti, la gastronomia italiana - riconoscere piatti tipici e prodotti locali.</p> <p>Competenza comunicativa: saper descrivere cibi e bevande, saper descrivere preparazione piatto; saper descrivere ingredienti e prodotti tipici/realia; saper utilizzare il registro adatto; saper proporre e consigliare</p>
3. GUTEN APPETIT!	<p>Grammatik: Passiv (presente); Adjektivdeklination</p> <p>Wortschatz/lessico: lessico relativo alle varie portate; antipasti, zuppe, primi e secondi di pesce, carne e vegetariani, contorni, bevande alcoliche. - conoscere abbinamenti cibo/bevande, riconoscere metodi di preparazione delle varie portate; conoscere diverse tipologie di menù</p> <p>Competenza comunicativa: saper descrivere in maniera semplice cibi e bevande, saper spiegare ricette; saper consigliare; saper fare nuove proposte</p>
4. DIE STELLENSUCHE UND VORSTELLUNGSGESPRÄCH	<p>Grammatik: sintassi; frasi coordinate e frasi secondarie introdotte da weil e wenn.</p> <p>Wortschatz/lessico: lessico relativo ad annunci di lavoro, al curriculum vitae, mansioni lavorative, esperienze di alternanza scuola-lavoro. conoscere diverse tipologie di testi ed annunci</p>



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



ISO 9001=ISO 14001
OHSAS 18001



<http://www.einaudiceccherelli.it>



	<p>Competenza comunicativa: saper rispondere ad un annuncio; saper intrattenere un colloquio di lavoro conoscitivo, saper presentarsi, saper descrivere esperienze lavorative e scolastiche pregresse.</p>
--	---

Piombino, giugno 2019

Firma Insegnante/i
Martina Giulianetti

Firma Rappresentanti studenti