



**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**



**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2020/2021**

Materia:	Tedesco
Classe:	4° C CUCINA
Insegnante/i:	Eleonora Biancotti
Libri di testo:	Deutsch leicht 2, Kursbuch + Arbeitsbuch, G. Montali, Loescher. Paprika neu Extra, Deutschkurs für Gastronomie-Service-Barpersonal, C. Brigliano, Hoepli

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. Modul 0	Ripasso dei seguenti argomenti: Präsens, Perfekt, Präteritum, Plusquamperfekt, Futur di tutti i verbi. Costruzione frase secondaria. Frasi subordinate causali, oggettive, temporali, consecutive, relative, interrogative indirette.
2. Lektion 13 Wofür interessierst du dich?	Parlare dei propri interessi e sogni. Motivare scelte. Fare ipotesi. Descrivere comportamenti. Verbi con preposizione e loro costruzione. La subordinata finale um...zu/damit. Il Konjunktiv 2 e la perifrasi "würde"+ infinito. Le infinitive statt...zu, ohne...zu.
3. Lektion 14 Ich wurde schon diskriminiert.	Parlare di problemi esistenziali. Discutere su fatti avvenuti e comportamenti. Esprimere rimpianto e critica. Passiv (Präsens, Perfekt, Präteritum), infinito passivo, K.2 passato. Periodo ipotetico.
4. Lektion 1 Die Mahlzeiten (Paprika)	Descrivere piatti e bevande, fasi di lavoro e abitudini alimentari tedesche ed italiane. Rivolgere al cliente con il corretto registro linguistico. Interpellare un cliente. Fornire un consiglio. Chiedere un'ordinazione. Chiedere giudizi e preferenze. Caso accusativo. Preposizioni con accusativo, dativo, dativo/accusativo. Complemento d'agente.
5. Lektion 3 Zu Tisch (Paprika)	Descrivere antipasti, primi e secondi piatti. Descrivere la preparazione delle portate. Spiegare ricette. Consigliare la corretta combinazione piatti/vini. Descrivere le principali caratteristiche dei vini.
6. Lektion 11 Die Karriere (Paprika)	Descrivere l'organigramma della brigata di cucina. Descrivere i compiti del personale di cucina. Analizzare un annuncio. Rispondere ad un annuncio. Proporsi per un posto di lavoro. Scrivere un curriculum e una lettera motivazionale secondo il modello europeo.
7. Landeskunde. (Paprika)	Berlin. Das Rheintal.



**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**



<http://www.einaudiceccherelli.it>

