



**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. 2018/2019**

Materia:	Tedesco
Classe:	5° D Sala
Insegnante/i:	Eleonora Biancotti
Libri di testo:	Deutsch leicht 2, Kursbuch + Arbeitsbuch, G. Montali, Loescher. Kochkunst, Deutsch für Gastronomie, T. Pierucci, Loescher.

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
Lektion 0	Ripasso dei seguenti tempi verbali: Präsens, Futur, Präteritum, Perfekt, Plusquamperfekt. Ripasso dei seguenti argomenti grammaticali: costruzione frase principale e secondaria; le subordinate causali, temporali, relative, oggettive, interrogative indirette, infinitive, finali, concessive; le tre declinazioni dell'aggettivo attributivo.
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.
Kapitel 3 (Kochkunst) Menü und Speisekarte: Welche Unterschiede?	Individuare la differenza tra Menü e Speisekarte nei paesi di lingua tedesca. Confrontare il menu italiano con quello tedesco. Comprendere e tradurre un menu o una carta. Frase secondaria con dass. I comparativi. I superlativi. La forma passiva (Präsens, Präteritum, Perfekt).
Kapitel 5 (Kochkunst) Lokale und Gaststätte	Conoscere le caratteristiche comuni dei locali ristorativi in Italia e nei paesi di lingua tedesca. Descrivere in lingua tedesca i tipici locali italiani (la pizzeria). Conoscere e descrivere i locali tipici dei paesi di lingua tedesca. Il passivo (ripasso e completamento). Il Konjunktiv 2. Il Konjunktiv 2 composto, anche con i verbi modali.
Kapitel 1 (Kochkunst) Service	Spiegare regole. Descrivere la "Mise en place" della colazione, del pranzo e della cena.. Descrivere i compiti degli addetti di sala. Descrivere vari tipi di servizio in sala (italiano, francese, inglese, tedesco, party, ricevimenti e al piano).
Fotocopie fornite dall'insegnante	Reagire in qualità di cameriere /cliente in tutti i contesti relativi alla sala di un locale ristorativo. Die Vorspeise, das Mittagessen, das Abendessen, Brunch. Rezepte: Obazda und Eierlikor nach DDR-Tradition.



**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**

Piombino, giugno 2019



Firma Insegnante/i

Firma Rappresentanti studenti
