



Programma svolto **a. s. 2024-2025**

Classe / Indirizzo: **5Be** - Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - cucina

Materia: TEDESCO

Docente: Marta ETTARI

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

Elenco dei contenuti

Libro di testo: Petrucci, Fazzi, *Mahlzeit! Neu*, Torino Loescher, 2019

Moduli-UU.DD.:

Ripasso: Was darf es sein?

- Im Speisesaal (Dialoge - Gruppenarbeit)
 - Gäste empfangen
 - Bestellungen entgegennehmen
 - Gerichte beschreiben
 - Service im Speisesaal
 - Telefonische Tischreservierung und Abbestellung
 - Zahlen, bitte!
 - Das Gedeck
- In der Bar und im Café
 - Was trinken wir (Cocktails und Getränke)

G1-T-Pro-Eno- Rezepte und Menüs

- Rezepte beschreiben
 - Erarbeitung eines Rezepts
 - einige Rezepte aus Italien
 - einige Rezepte aus Deutschland
- Menü und Speisekarte; Getränkekarte



H1-T-Pro-Eno: Lokale und Gaststätten

- verschiedene typische Lokale (Restaurant, Gaststätte, Gasthaus, ausländische Lokale, Weinlokale: Enothek/Vinothek, Brauhaus, Café, Bar, Kneipe, Imbiss, Biergarten) - con docente madrelingua;
- Bildbeschreibung.

I1-T-Pro-Eno: Rund um die Arbeitswelt

- Berufliche Kontakte;
- Europass Lebenslauf.

Landeskunde: Weine und Biere

UDA multidisciplinare: Food Delivery - Lieferservice in der Gastronomie

- Definition und Merkmale;
- Transportfahrzeuge; Kleidung der Fahrer/Fahrerinnen;
- Online-Marketing für die Gastronomie, digitale Speisekarte und Bewertungen;
- Bildbeschreibung.

Cremona, 04/06/2025

Il docente

Marta Ettari