



## **Programma svolto a. s. 2025-2026**

**Classe / Indirizzo: Classe 5Ab/ Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

**Materia: Tedesco**

**Docente: Falliva Marta**

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

### **Elenco dei contenuti**

**LIBRO DI TESTO: Pierucci/Moscatelli/Fazzi, Mahlzeit! Neu, ed. Loescher, 2012**

#### **Kapitel 3- Was darf es sein? (ripasso)**

- "Im Speisesaal", p.52-54
- "Bestellungen entgegennehmen", p.55-57
- "Service im Speisesaal", p.60-61
- "Telefonische Tischreservierung und Abbestellung", p.61-63
- "Reklamationen", p.64-65
- "Abrechnung", p.68, 69
- "Das Gedeck", p.69
- "In der Bar und im Café", p.73-74
- "Was trinken wir?", p.74-75

#### **Kapitel 4-Rezepte und Menüs**

- Rezepte beschreiben, pp.92-93
- Vorspeisen/Nudelgerichte/Hauptgerichte/Nachspeisen, pp.94-97
- Rezepte aus Deutschland, pp.98-100; p.102,p.104
- Menü und Speisekarte, pp.106-110

#### **Kapitel 5- Lokale und Gaststätte**

- Die Vinothek, p.134
- Das Restaurant, die Kneipe, p.135
- Das Biergarten, p.136
- Kaffeehaus, p.137
- Wein, p.143
- Bier, p.146



- Deutsche Weine und Biere (scheda)
- Ausstattungen/ Gläser (schede)
- Elaborazione di un menù con abbinamenti di birre tipiche tedesche (presentazioni)
- Lebenslauf (Curriculum)

**Attività di lettorato svolte con la docente madrelingua:**

- Traduzioni di ricette di cocktail dal sito [inshaker.de](http://inshaker.de).
- Lessico settoriale legato ai cocktail (verbi, vocaboli dei cibi)

*Uda multidisciplinare- "Il futuro della ristorazione, food delivery"*

Cremona, 6/06/2026

Il docente

Falliva Marta