**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**

**Istituto Professionale per i servizi Alberghieri e alla Ristorazione "A. Migliorini"**

**via Manzoni 12 Finale Ligure (Sv)**

**Programma di Lingua Tedesca**

**per l' idoneità alla classe quarta**

**Indirizzo: Pasticceria**

**Grammatica:**

Oltre alla grammatica prevista per il biennio e la classe terza (v. programma idoneità) si richiede la conoscenza di:

* Perfekt, imperativo, verbi di posizione (stehen, stellen, liegen, legen)
* Frasi secondarie: *dass*, *weil*, infinitive (*um, statt, ohne…zu* + infinito), finali (*damit*), interrogative indirette
* Accenno alla declinazione degli aggettivi; comparativi e superlativi

**Microlingua:**

* Saper spiegare ricette
* Saper descrivere i principali lavori di pasticceria
* Saper illustrare ricette di pasticceria (paste, creme, sorbetti e gelati)
* Saper illustrare i principi nutritivi
* Saperdescrivere a un livello di base: metodi di preparazione e cotture dei più importanti piatti principali (carne e pesce), condimenti (salse, spezie), contorni (verdure, funghi); diverse modalità di lavoro al bar e le principali bevande.