



PROGRAMMA del Docente
per le classi degli indirizzi Tecnici e Professionali Vecchio Ordinamento (DPR 87/2010)

Classe 5^A A bar

Disciplina Tedesco

Docente Marina Decò

a. s. 2021-2022

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

Mahlzeit neu: cap 4 Rezepte und Menüs

descrivere una ricetta ;

ricette tipiche tedesche

ricette tradizionali italiane e locali

menu e carta;

differenze ;

esempi in tedesco : descrivere un piatto

Mahlzeit neu: cap 5 Lokale und Gaststätten

locali e strutture ricettive enogastronomiche in Germania

il mondo delle bevande: vini e birre in Germania e nel mondo di lingua tedesca

come si presenta un locale per una pubblicità o per la rete

Mahlzeit neu: cap 6 Rund um die Arbeitswelt

primi contatti con il mondo del lavoro

un colloquio di lavoro

presentazione della propria esperienza lavorativa

ricerca personale

contatti iniziali

Kochkunst neu: cap 2 Zur Arbeit in der Küche (materiale condiviso dalla docente)

la brigata di cucina : lessico e funzioni

l'abbigliamento

strumenti di lavoro: l'attrezzatura per la cucina e per la pasticceria

Kochkunst neu: cap. 3 Garmethoden (materiale condiviso dalla docente)

Metodi di cottura

i dessert: differenze e punti di contatto con l'Italia

la tradizione del caffè alle 15: diverse tipologie di dolci

Kochkunst neu: cap 5 Für das Gaumenvergnügen (materiale condiviso dalla docente)

cuochi e pasticceri tedeschi famosi, tradizionali e contemporanei, gli "Starkoch"

locali: il caffè, una tradizione nei paesi di lingua tedesca, e la sua importanza culturale ieri e oggi

il bar italiano

Approfondimenti:

il 9 novembre nella storia tedesca

l'ascesa al potere di Hitler nelle pubblicazioni della Gazzetta ufficiale tedesca del gennaio-marzo 1933

il problema della pedofilia e del "mostro" invisibile: Fritz Lang "Il mostro di Duesseldorf"