



presenta il corso

L'ITALIANO A TAVOLA

PARTE 1



Il corso propone l'apprendimento dell'italiano attraverso lo studio della tradizione culinaria italiana



cosa comprende IL CORSO?

- 24 ore, 12 incontri
- lezioni interattive con una parte teorica culinaria e una parte di pratica linguistica
- materiali didattici
- esercitazioni di scene comunicative



L'ITALIANO A TAVOLA

PARTE 1

Il corso si rivolge a coloro che vogliono imparare la lingua italiana attraverso la cultura culinaria nazionale per piacere personale o anche per motivo professionale come ad esempio frequentare una scuola di cucina in Italia.

come si svolgono

- nelle aule dell'Istituto, in modo interattivo, e comprendono
- con materiali didattici, audio e videomateriali degli ingredienti, spiegazione di alcune tecniche culinarie e ricette;
- con le simulazioni delle varie situazioni;
- includono la parte culturale e le discussioni.



IL PROGRAMMA DEL CORSO

Unità 1. Cominciamo? E gli antipasti?

I pasti italiani, gli antipasti, i tipi di formaggi e di salumi, il menù.

Unità 2. Un brindisi. Aperitivi.

La cultura dell'aperitivo, le sue varianti, posate e bicchieri.

Unità 3. Paradiso caprese. Insalate.

Le insalate italiane, il lessico di verdure e ortaggi, situazioni comunicative dal fruttivendolo.

Unità 4. Voglio l'originale... senza panna. La pasta.

I primi, i tipi di pasta, gli utensili e le ricette più famose delle paste italiane, come interagire con i colleghi nell'ambiente della cucina.

Unità 5. Solo DOC? Lezione sui vini.

L'etichetta, un po' di geografia e le regioni italiane, aggettivi per descrivere il gusto.

Unità 6. Margherita, regina delle pizze.

La storia della pizza, gli ingredienti, le varianti dell'impasto.

FUNZIONI COMUNICATIVE

- Salutare (in modo formale e informale);
- Presentarsi;
- Parlare di sè, della propria formazione e del proprio lavoro;
- Scelta e acquisto dei prodotti nei vari punti vendita;
- Presentare una ricetta e i relativi ingredienti;
- Descrivere le varie fasi di preparazione di un piatto;
- illustrare l'ambiente e l'attrezzatura della cucina italiana;
- Esprimere gusti e preferenze.

ARGOMENTI GRAMMATICALI

- Indicativo presente e passato;
- Modo imperativo;
- Presente progressivo;
- Si impersonale;
- Verbi modali;
- Uso dei partitivi;
- Espressioni di tempo

AREE LESSICALI

- Le categorie merceologiche del settore alimentare;
- I vari ingredienti delle tradizioni culinarie regionali;
- L'attrezzatura della cucina (utensili, apparecchiature);
- Posate e vari recipienti;
- Tecniche di cottura e conservazione.

Rehov Meir Rutberg, 12
3505612 Haifa - Israele

tel: +972-4-8536091, +972-4-8523720
fax: +972-4-8523934, +972-4-8539330
e-mail: iihaifa@esteri.it

