CONTENUTI TERZO ANNO INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

UNIDAD	CONTENIDOS	
Repaso gramatical	<p>Presente de indicativo, Pretérito Perfecto, Pretérito Imperfecto, Pretérito Indefinido, Pretérito Pluscuamperfecto, Imperativo afirmativo y negativo, Gerundio, Presente de Subjuntivo, Pretérito Imperfecto de Subjuntivo, Pretérito Perfecto de Subjuntivo, Pretérito Pluscuamperfecto de Subjuntivo, Condicional Simple.</p> <p>Acentuación, Por y para, Perífrasis, Estar+Gerundio, Preposiciones de lugar, Subordinadas finales, Preposiciones.</p>	
Unidad 1. Viajar...	<p>Introducción al turismo. De viaje. Crónicas de viaje.</p>	<p>-Conocer los conceptos básicos del turismo. -Conocer los impactos del turismo. -Acercarse al turismo sostenible. -Reflexionar sobre las diferentes formas de viajar. -Contar experiencias y anécdotas de viaje.</p>
Unidad 2. Hacer turismo	<p>Tipos de turismo. Turismo activo. Ecoturismo. Turismo gastronómico. Turismo religioso. Turismo solidario. Turismo idiomático.</p>	<p>-Conocer las diferentes tipologías de turismo. -Profundizar en los siguientes tipos de turismo: turismo activo, ecoturismo, turismo gastronómico, turismo religioso, turismo solidario, turismo idiomático. -Proponer actividades según el tipo de turismo y de turista.</p>
Unidad 3. Promoción turística	<p>La información turística. En la oficina de turismo. ¡Conoce y vive la España Verde! El Sur de España.</p>	<p>-Conocer servicios y funciones de una oficina de turismo. -Asesorar al turista en una oficina de turismo. -Conocer y promover los destinos turísticos de España . -Aconsejar lugares para visitar.</p>
Unidad 4. ¡Abróchense los cinturones!	<p>El transporte aéreo. Organización y servicios de un aeropuerto. En el mostrador de facturación. Informaciones, normas de seguridad, avisos por megafonía. ¡A bordo!</p>	<p>-Conocer la terminología del transporte aéreo. -Conocer la organización y los servicios de un aeropuerto. -Interpretar itinerarios de vuelo. -Atender al pasajero en tierra y durante el vuelo.</p>
Unidad 5. Viajar en tren y por carretera	<p>Moverse en tren. En la taquilla de la estación. De InterRail. En la estación de autobuses.</p>	<p>-Conocer el transporte por ferrocarril y por carretera. -Dar información en la estación de trenes y autobuses. -Conocer el InterRail y los trenes turísticos.</p>

CONTENUTI TERZO ANNO INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA (CUCINA, SALA E PRODOTTI DOLCIARI)

UNIDAD	CONTENIDOS		
Repaso gramatical	<p>Presente de indicativo, Pretérito Perfecto, Pretérito Imperfecto, Pretérito Indefinido, Pretérito Pluscuamperfecto, Imperativo afirmativo y negativo, Gerundio, Presente de Subjuntivo, Pretérito Imperfecto de Subjuntivo, Pretérito Perfecto de Subjuntivo, Pretérito Pluscuamperfecto de Subjuntivo, Condicional Simple.</p> <p>Acentuación, Por y para, Perífrasis, Estar+Gerundio, Preposiciones de lugar, Subordinadas finales, Preposiciones.</p>		
Unidad 1. Alimentación	¿Qué comen los italianos?	Somos lo que comemos. La comida en Italia.	<p>-Conocer la dieta mediterránea y los productos de calidad italianos y españoles.</p> <p>-Conocer las costumbres alimenticias en España.</p>
	¿Qué comen los españoles?	<p>Costumbres alimenticias. Embutidos y quesos. Frutas, verduras y hortalizas. Dulces.</p> <p>Aficionados al chocolate. Recetas con insectos.</p>	
Unidad 2. Restauración	Conceptos y clasificaciones	<p>Restaurantes y clasificación. La comida rápida y el sistema de take away. Las cadenas de restauración y la alta cocina. Los restaurantes temáticos.</p>	<p>-Conocer el sistema de clasificación de los restaurantes.</p> <p>-Conocer los hábitos a la hora de comer fuera de casa.</p> <p>-Debatir sobre las ventajas y desventajas de la comida rápida.</p> <p>-Realizar el montaje de un bufé y de un banquete.</p> <p>-Conocer el origen y el concepto del catering.</p> <p>-Conocer la organización y distribución del trabajo en la cocina.</p> <p>-Aplicar las normas higiénicas.</p>
	Servicios de comida	<p>El bufé. El servicio de banqueting. El catering.</p>	
	Trabajar en cocina	<p>La brigada de cocina: funciones y perfiles. Reglas y normas higiénicas en la cocina. Utensilios y maquinarias.</p> <p>Restaurantes con tradición. La alta cocina aprueba.</p>	

CONTENUTI QUARTO ANNO INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

UNIDAD	CONTENIDOS	
Repaso gramatical	<p>Presente de Subjuntivo, Imperativo afirmativo y negativo, Futuro simple, Pretérito Imperfecto de Subjuntivo, Pretérito Perfecto de Subjuntivo, Pretérito Pluscuamperfecto de Subjuntivo, Condicional simple.</p> <p>Acentuación, Pronombres de objeto directo e indirecto, Subordinadas temporales, Subordinadas finales, Preposiciones, Hay/Estar/Tener/Ser, Tener que+infinitivo, Hay que+infinitivo.</p>	
Unidad 5. Viajar en tren y por carretera	<p>Moverse en tren.</p> <p>En la taquilla de la estación.</p> <p>De InterRail.</p> <p>En la estación de autobuses.</p>	<p>-Conocer el transporte por ferrocarril y por carretera.</p> <p>-Dar información en la estación de trenes y autobuses.</p> <p>-Conocer el InterRail y los trenes turísticos.</p>
Unidad 6. Dónde alojarse	<p>Alojamientos hoteleros.</p> <p>Rutas de paradores.</p> <p>Clasificación hotelera según el mercado.</p> <p>Contra el estrés y los problemas.</p> <p>Alojamientos extrahoteleros.</p> <p>Ir de camping.</p> <p>Servicios e instalaciones del camping.</p> <p>Sellos de calidad.</p> <p>Alojamientos ecológicos.</p>	<p>-Conocer la clasificación de alojamientos turísticos según la tipología y el mercado.</p> <p>-Identificar servicios e instalaciones de un balneario y de un camping.</p> <p>-Describir y sugerir alojamientos turísticos.</p> <p>-Conocer los sellos de calidad hotelera y elaborar un proyecto de ecohotel.</p> <p>-Montar una posada.</p>
Unidad 7. El hotel	<p>Servicios e instalaciones.</p> <p>Departamentos y funciones.</p> <p>Perfiles profesionales.</p>	<p>-Conocer la clasificación hotelera.</p> <p>-Identificar servicios e instalaciones de un hotel.</p> <p>-Elaborar la ficha técnica de un hotel.</p> <p>-Conocer el organigrama de un hotel.</p>
Unidad 8. En la recepción del hotel	<p>Tomar una reserva por teléfono.</p> <p>Gestión de reservas por Internet.</p> <p>Tomar una reserva en el mostrador.</p> <p>El proceso de reserva.</p> <p>El proceso de recepción del cliente.</p> <p>El trato con el cliente.</p> <p>Funciones del mostrador.</p> <p>Tomar un recado.</p> <p>Gestión de quejas durante la estancia.</p> <p>Despedirse de un cliente.</p> <p>Medir la satisfacción del cliente.</p>	<p>-Gestionar diferentes tipos de reservas hoteleras.</p> <p>-Atender al cliente en sus necesidades y solucionar problemas.</p> <p>-Conocer el proceso de reserva y recepción del cliente y la organización del trabajo.</p> <p>-Aprender buenas prácticas de atención al cliente.</p> <p>-Atender al cliente con discapacidad.</p>
Unidad 9. Rutas y visitas	<p>Perfiles profesionales y funciones.</p> <p>Una ruta por...</p> <p>Rutas turístico-gastronómicas.</p>	<p>-Conocer competencias, funciones y ética profesional del guía de turismo.</p> <p>-Organizar rutas turísticas.</p> <p>-Organizar una ruta gastronómica.</p>
Unidad 10. Una escapada a...	<p>Planeando el viaje.</p> <p>En la agencia de viajes.</p> <p>Gestión de reservas.</p> <p>Organización.</p> <p>Las puntocom.</p> <p>El nuevo perfil del agente de viajes.</p>	<p>-Asesorar al cliente en una agencia de viajes.</p> <p>-Gestionar reservas.</p> <p>-Conocer organización y funciones de las agencias de viajes.</p> <p>-Acercarse al fenómeno de las puntocom.</p> <p>-Reflexionar sobre las nuevas competencias del agente de viajes.</p>

CONTENUTI QUARTO ANNO INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA (CUCINA, SALA E PRODOTTI DOLCIARI)

UNIDAD	CONTENIDOS		
Repaso gramatical	<p>Presente de Subjuntivo, Imperativo afirmativo y negativo, Futuro simple, Pretérito Imperfecto de Subjuntivo, Pretérito Perfecto de Subjuntivo, Pretérito Pluscuamperfecto de Subjuntivo, Condicional simple.</p> <p>Acentuación, Pronombres de objeto directo e indirecto, Subordinadas temporales, Subordinadas finales, Preposiciones, Hay/Estar/Tener/Ser, Tener que+infinitivo, Hay que+infinitivo.</p>		
Unidad 3. A la plancha	Técnicas culinarias.	Métodos de cocción. Utensilios y técnicas de preparación.	<p>-Conocer, clasificar y comparar métodos y técnicas de preparación de alimentos.</p> <p>-Reconocer pescados y mariscos y aprender las técnicas de preparación.</p> <p>-Reconocer carnes, aves y caza.</p> <p>-Identificar diferentes tipos de cortes del cerdo y aprender las reglas para su conservación.</p> <p>-Debatir sobre el consumo de carne y pescado.</p>
Pescados y mariscos.	Pescados. La preparación del pescado. Clasificación de pescados. Mariscos.		
Carnes	Clasificación de carnes. Cerdo y cordero. El jamón ibérico.		
Unidad 4. Una cucharada de...	Saboreando España.	Gastromapa de España. Un guiso todo gallego: almejas a la marinera. Descubrir el pastel... ¡vasco! La tortilla de patatas. Recetas de siempre: la paella. El marmitako y el gazpacho. Ensaladas y salsas.	<p>-Conocer y presentar platos fríos y calientes típicos españoles e hispanoamericanos.</p> <p>-Entender y elaborar recetas.</p> <p>-Utilizar expresiones culinarias.</p>
Recetas de Hispanoamérica.	Gastromapa de Hispanoamérica. En México. En Centroamérica. En Suramérica. Cine gastronómico. El léxico del cine. Los Premios Goya.		