

Il mondo alberghiero e della ristorazione nella didattica dell'italiano L2

a cura di
ALESSANDRA CERIZZA



Il mondo alberghiero e della ristorazione nella didattica dell'italiano L2

a cura di
Alessandra Cerizza



EDUCatt

Milano 2020

QUADERNI DEL MASTER IN DIDATTICA DELL'ITALIANO L2

Master in Didattica dell'Italiano L2
Università Cattolica del Sacro Cuore
3/2020

ISSN 2723-8830

ISBN edizione cartacea: 978-88-9335-752-4

ISBN edizione digitale: 978-88-9335-754-8

Direzione

Silvia Gilardoni
Maria Teresa Zanola

La rivista si avvale di un comitato scientifico internazionale e ogni Quaderno è sottoposto a procedura di doppio cieco anonimo.

© 2020 **EDUCatt** - Ente per il Diritto allo Studio Universitario dell'Università Cattolica

Largo Gemelli 1, 20123 Milano - tel. 02.7234.22.35 - fax 02.80.53.215

e-mail: editoriale.dsu@educatt.it (produzione); librario.dsu@educatt.it (distribuzione)

web: www.educatt.it/libri

Associato all'AIE – Associazione Italiana Editori

www.educatt.it/libri/QMDI

Tutte le immagini sono *credit free* ad eccezione di quelle alle pp. 22, 24, 50, 51, 68 delle quali non è stato possibile fornire un'attribuzione.

copertina: progetto grafico Studio Editoriale EDUCatt

Sommario

Presentazione dei “Quaderni del Master in Didattica dell’italiano L2”	5
Introduzione	7
<i>Albergo</i> : Gioco da tavolo per apprendenti stranieri	11
(LUCIA RAVAZZOLO)	
Presentazione del gioco <i>Albergo</i>	13
Come funziona <i>Albergo</i> : materiale, regole e obiettivi.....	15
Materiale da stampare e ritagliare	19
La ristorazione nella didattica dell’italiano L2	
(a cura di CLAUDIA BARULLI, ALESSANDRA CERIZZA, VALENTINA CHIANURA, ROSSANA AGATA DE PASQUALE, STEFANO MARIA FRANCHI, BARBARA SACCHI MEONI)	
L’ambiente di lavoro: la cucina	45
Chi lavora in cucina: le professioni	57
Utensili, strumenti e tecniche	69
La sicurezza sul lavoro	79
Formazione e lavoro	87

Presentazione dei “Quaderni del Master in Didattica dell’italiano L2”

I Quaderni del Master in Didattica dell’italiano L2 raccolgono i risultati delle ricerche e dei lavori applicati sviluppati nell’ambito del Master in Didattica dell’italiano L2 (MITAL2) dell’Università Cattolica del Sacro Cuore.

Nato nel 2005 per iniziativa della Facoltà di Scienze linguistiche e Letterature straniere dell’Università Cattolica, in collaborazione con l’Osservatorio di Terminologie e Politiche Linguistiche (OTPL) e il Servizio Linguistico di Ateneo, il Master MITAL2 intende promuovere le competenze professionali necessarie per l’insegnamento dell’italiano come lingua seconda e straniera in Italia e all’estero, attraverso una formazione che integra conoscenze specialistiche in ambito linguistico, glottodidattico e culturale.

A partire da una pluriennale esperienza di attività di formazione e di ricerca, i «Quaderni del Master in Didattica dell’italiano L2» presentano una duplice finalità: da un lato, rispondere alla necessità di nuovi materiali e risorse per l’insegnamento della lingua e cultura italiana adattabili a contesti di apprendimento in continua evoluzione e, dall’altro, favorire la diffusione di ricerche e studi in settori di interesse per la didattica dell’italiano L2.

La Rivista propone due tipi di strumenti:

- studi di carattere teorico-metodologico e applicativo condotti da studiosi e professionisti per la formazione e l’aggiornamento dei docenti di italiano L2 in Italia e all’estero;
- materiali didattici per vari contesti di apprendimento realizzati da studenti del Master MITAL2.

La Rivista si avvale di un comitato scientifico internazionale e ogni Quaderno è sottoposto a procedura di doppio cieco anonimo.

Silvia Gilardoni
Maria Teresa Zanola

Introduzione

Gastronomia e turismo sono da sempre strettamente connessi al concetto di patrimonio culturale italiano. Il valore di questo patrimonio non è unicamente identitario-nazionale, ma costituisce anche un elemento fondamentale per la reputazione e l'immagine dell'Italia all'estero.

Questa percezione è direttamente collegata sia al flusso di stranieri attratti dalle eccellenze del nostro paese, sia al numero di stranieri occupati nel settore della ristorazione e alberghiero sul territorio italiano. Nel 2018 il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali ha rilevato che i lavoratori stranieri rappresentavano il 10,5% di tutti i lavoratori in Italia; percentuale che sale al 18,5% se consideriamo il settore della ristorazione e dei servizi alberghieri¹.

Per gli stranieri a cui è richiesto un buon livello di competenza comunicativa in ambito lavorativo, l'educazione linguistica mirata è prioritaria per garantire il corretto svolgimento della professione e favorire il processo di integrazione nel tessuto sociale del paese di arrivo.

Le attività di questo numero dei «Quaderni del Master in Didattica dell'italiano L2» costituiscono una proposta glottodidattica rivolta principalmente ad apprendenti stranieri plurilingui intenzionati a lavorare nel settore alberghiero e della ristorazione, e che necessitano di migliorare le proprie competenze linguistiche, comunicative e terminologiche.

Il primo progetto didattico che proponiamo si concentra sui bisogni linguistico-comunicativi di apprendenti alloglotti occupati, o interessati a un'occupazione, nel settore alberghiero.

Nasce così *Albergo*, un gioco da tavolo interamente scaricabile, attraverso il quale gli studenti vengono coinvolti in situazioni comunicative interattive, che riguardano aspetti della vita quotidiana e professionale del contesto alberghiero. Frutto del percorso formativo di Lucia Ravazzolo, corsista del Master in Didattica dell'italiano L2 nell'a.a. 2017-2018, *Albergo* costituisce una proposta ludodidattica efficace e completa, rivolta ad apprendenti stranieri a partire dal livello elementare A2 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER), sia in contesto L2 sia LS. L'approccio umanistico-affettivo alla base di questo progetto aderisce a uno dei capisaldi della glottodidattica moderna, ovvero il principio del *learning by doing* – imparare facendo, in cui cioè si prevede l'esperienza diretta del discente, attore principale della propria educazione linguistica.

¹ Dalla sintesi dell'ottavo rapporto annuale "Gli stranieri nel mercato del lavoro in Italia" a cura della Direzione generale dell'immigrazione e delle politiche di integrazione del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali consultabile all'indirizzo <https://www.lavoro.gov.it/notizie/Pagine/Ottavo-Rapporto-annuale-Gli-stranieri-nel-mercato-del-lavoro-in-Italia.aspx>

Tra le numerose tecniche ludiche, il gioco da tavolo esplica maggiormente la propria valenza glottodidattica poiché attiva nel discente il pensiero intralinguistico e sviluppa la competenza ludica, vale a dire, la capacità di trarre divertimento dalla L2 e, come afferma Semplici riprendendo Danesi, «la competenza ontologica, ossia l'abilità di usare la L2 per sviluppare e veicolare il pensiero»².

Durante ciascuna partita, ogni studente gareggia individualmente e deve realizzare una serie di *task* comunicativi per risolvere quesiti e ottenere la vittoria. Tali esperienze linguistiche semi-reali educano all'improvvisazione e sono finalizzate a un'acquisizione di lungo termine della lingua target. Inoltre, vivere in prima persona differenti situazioni comunicative guida lo studente verso una maggiore consapevolezza delle varietà di registro della lingua italiana. Esperire, ascoltare l'altro, «negoziare i significati» e riflettere coralmemente sulla lingua permette allo studente di acquisire un bagaglio di esperienze attive e non soltanto di memorizzare liste di parole.

Il gioco prevede la partecipazione dell'insegnante, ma limitatamente al ruolo di arbitro e supervisore delle attività, lasciando così piena autonomia di gioco agli apprendenti.

L'impostazione di *Albergo* pone al centro il discente e crea un ambiente di gioco sereno che permette di abbassare il filtro affettivo, rendendo l'apprendente protagonista autonomo del proprio processo di acquisizione. In tale contesto ludico l'insegnante opera dietro le quinte, mentre lo studente impiega la lingua target focalizzandosi su obiettivi pragmatici, evitando riflessioni puramente metalinguistiche. Così, secondo la *Rule of forgetting* di Krashen³, lo studente, mentre gioca, dimentica di studiare la lingua e la acquisisce.

Con *Albergo* il discente straniero sviluppa altresì capacità come quella di porre domande sia a sé stesso sia agli altri. Nel percorso di soluzione del quesito – e quindi verso la vittoria, lo studente affina conseguentemente l'abilità di formulare ipotesi e, in un secondo momento, di risolvere problemi.

Nato per una specifica tipologia di discenti (studenti di scuola alberghiera) questo gioco da tavolo è facilmente adattabile a differenti contesti di apprendimento dell'italiano LS/L2.

Il gioco può essere infatti proposto a studenti di italiano L2/LS che desiderano rinforzare le proprie abilità di produzione e di comprensione, sia orali sia scritte. Per la sua peculiare struttura *Albergo* costituisce un esempio di attività ludica semplice da usare, sia per l'insegnante sia per gli studenti.

Vi è inoltre la possibilità di realizzare espansioni o edizioni dedicate, ad esempio, alla città e ai suoi servizi o al turismo e al viaggio.

L'invito è dunque a utilizzare questo gioco da tavolo non come semplice attività ricreativa, ma come percorso glottodidattico il cui fine principale è il coinvolgimento attivo dello studente nel suo processo di apprendimento.

² M. Danesi, P. Diadori, S. Semplici, *Tecniche didattiche per la lingua seconda. Strategie e strumenti, anche in contesti CLIL*, Carocci Editori 2018, Roma, p. 50.

³ S. D. Krashen, T. D. Terrell, *The Natural Approach: Language Acquisition in the Classroom*, Pergamon Press, 1983 Oxford.

La seconda proposta è una sintesi del lavoro di squadra di Claudia Barulli, Valentina Chianura, Rossana Agata De Pasquale, Stefano Maria Franchi e Barbara Sacchi Meoni come risultato del percorso formativo del Master in Didattica dell'italiano L2 (a.a. 2017/2018). Interamente dedicato al mondo della ristorazione, il progetto è composto da cinque unità di lavoro rivolte a un pubblico di apprendenti di livello elementare A2 del QCER. I materiali introducono al mondo della ristorazione e sono stati realizzati per alloggiati che desiderano approfondire il tema per motivi lavorativi o di studio.

Le unità intendono avvicinare l'apprendente straniero ai differenti aspetti della professione, con un approccio pratico e funzionale.

La prima unità è infatti dedicata agli ambienti di lavoro della cucina, ai reparti e alle attrezzature. La seconda passa in rassegna le principali figure professionali del settore della ristorazione. La terza presenta i principali strumenti del mestiere, dagli utensili ai macchinari. La quarta affronta il tema della sicurezza sul lavoro, informando l'apprendente sulle procedure da applicare per evitare infortuni e situazioni pericolose. L'ultima unità offre gli strumenti per coloro che intendono intraprendere una carriera nella ristorazione, fornendo le basi pratiche per la ricerca di un lavoro e il processo di selezione.

Ciascuna unità tratta la terminologia di settore, indispensabile per l'avvio al mestiere, e l'educazione al saper fare. Ricorrono spesso attività in cui è l'apprendente a parlare delle proprie esperienze o aspettative, interpretando ruoli e redigendo testi. Tra le numerose tecniche didattiche proposte vi sono anche attività di ludolinguistica e ludodidattica che permettono agli apprendenti – anche adulti – di sentirsi protagonisti del proprio percorso formativo, nonché di divertirsi, di relazionarsi e intrattenere rapporti sociali con i compagni spesso di altre culture. Tutte le attività sono pensate per mantenere alta la motivazione, non solo verso lo studio della lingua, ma anche verso il saper fare.

Per definire gli argomenti e fornire un inquadramento vicino alle effettive esigenze professionali sul territorio italiano, ci si è riferiti alla voce «Cuochi in alberghi e ristoranti» dell'Atlante delle Professioni INAPP (Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche)⁴, in cui si elencano le conoscenze necessarie alle professioni e al loro corretto svolgimento. Le unità di lavoro, basate sull'approccio umanistico-affettivo che pone l'apprendente al centro del percorso glottodidattico, possono essere utilizzate indipendentemente oppure a integrazione di sillabi o manuali di italiano per livelli A2 e B1 del QCER.

⁴ Sito consultabile all'indirizzo https://atlantelavoro.inapp.org/dettaglio_profilo.php?id_profilo=11854

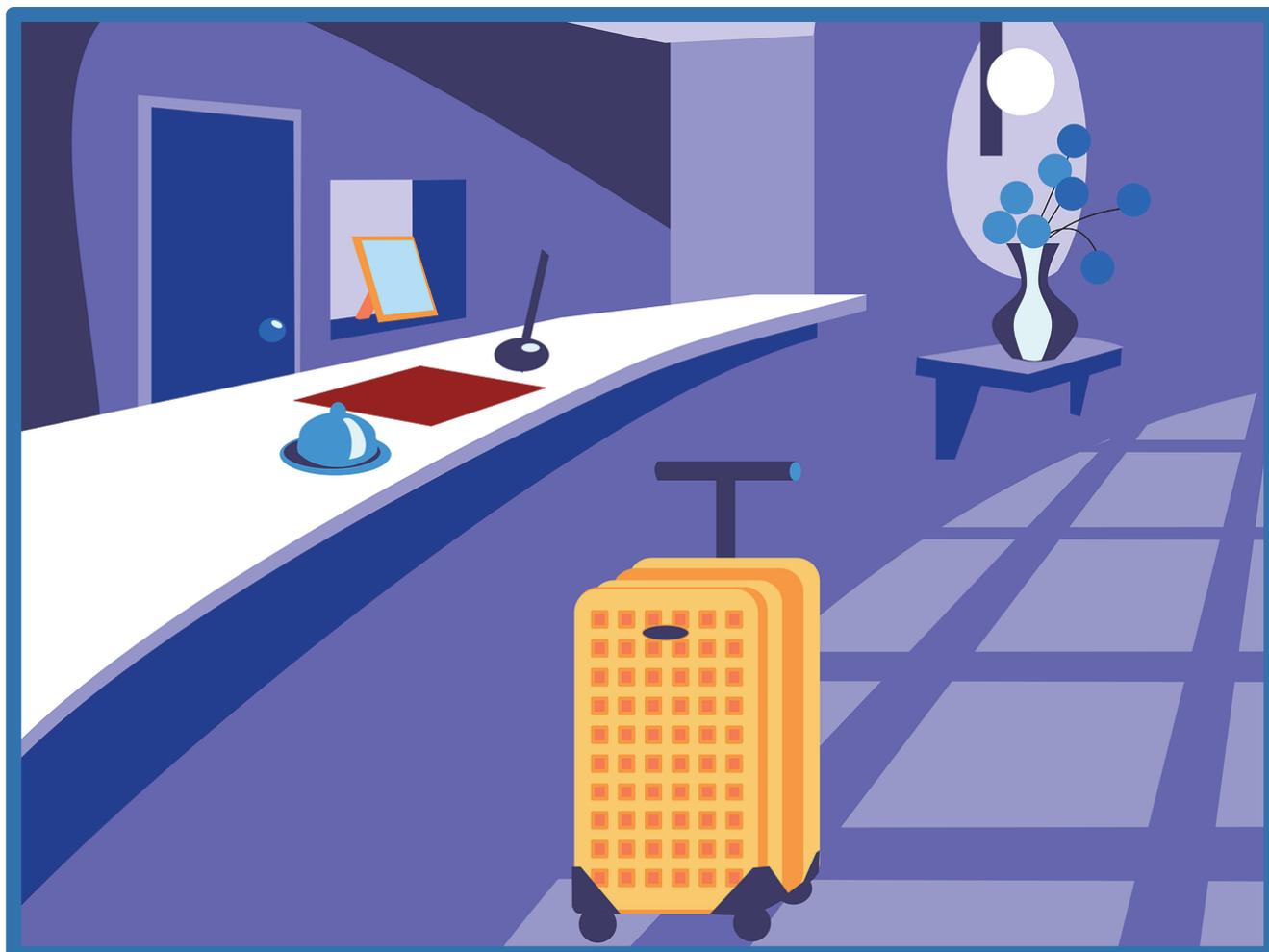
Entrambi i percorsi promuovono una glottodidattica inclusiva che intende superare le barriere emotive, sociali e cognitive di classi plurilingui, ponendosi come fine ultimo non soltanto l'educazione linguistico-culturale, ma anche l'accoglienza e l'integrazione.

Alessandra Cerizza

Albergo

Gioco da tavolo per apprendenti stranieri

di Lucia Ravazzolo



1. Presentazione
2. Come funziona *Albergo*. Regole, materiale e utilizzo
3. Materiale da stampare

1. PRESENTAZIONE DEL GIOCO *ALBERGO*

Albergo è un gioco da tavolo pensato per apprendenti attivi nel settore del turismo. La sua realizzazione nasce in seno a un periodo di insegnamento di italiano come LS presso la scuola di lingua e cultura italiana *Centro Galileo* di Chania, sull'isola di Creta, dove è stato anche sperimentato. Il contesto ospita numerosi professionisti del settore turistico (albergatori, ristoratori, impiegati di uffici informazioni), che vengono inseriti in gruppi poco omogenei dal punto di vista dei bisogni di apprendimento. È nata dunque l'idea di progettare un gioco da tavolo, ambientato in un albergo, che fosse in grado di valorizzare le reali necessità dei professionisti e di presentare sotto forma di sfida elementi linguistici utili nella vita lavorativa.

L'attività si rivolge a un pubblico di livello A2+, secondo i parametri del Quadro Comune Europeo di Riferimento (QCER). Il gioco verte su elementi linguistici specifici (lessico dell'albergazione e della ristorazione) e favorisce la comunicazione in LS creando un clima di competizione positiva. Il gioco, così come è strutturato è anche adatto a un pubblico eterogeneo di apprendenti che desiderino scoprire o rinforzare competenze comunicative e lessicali relative al turismo che un apprendente straniero può incontrare viaggiando in Italia.

2. COME FUNZIONA *ALBERGO*: MATERIALE, REGOLE E OBIETTIVI

I. Materiale

L'insegnante stampa a colori e ritaglia il materiale costituito da:

- 1 tabellone in formato A3 (una stampa per tutti i giocatori)
- 15 carte: 5 problemi, 5 stanze e 5 clienti (una stampa per tutti i giocatori)
- 60 carte-sfida (una stampa per tutti i giocatori)
- cartelline (una stampa per ogni giocatore)

Servono inoltre un dado, una piccola clessidra, carta, penne e matite per le attività di produzione scritta e per compilazione delle cartelline.

II. Regole

Numero di giocatori: min. 2- max. 6

Età: 10+

Durata di una partita: 1:00 h circa

Tutti i **giocatori (massimo 6)** impersonano lo staff dell'albergo¹. Davanti a loro hanno un **tabellone** raffigurante l'albergo e i suoi ambienti (cucina, reception, stanze, ristorante). Questi si presentano trascurati e sporchi. Intorno alla pianta dell'albergo è rappresentata una cornice con caselle di diversi colori che costituiscono il percorso delle pedine e le sfide che gli studenti dovranno affrontare.

Vi sono inoltre **tre mazzi di carte** corrispondenti a tre diverse categorie: **problemi, stanze, clienti**. All'inizio del gioco, l'insegnante pesca una carta da ciascuno dei tre mazzi, poi mischia le carte rimanenti. Nessun giocatore può prendere visione delle tre carte pescate; queste vengono messe da parte e vengono coperte fino al termine della partita. La combinazione delle tre carte, infatti, rappresenta la soluzione del gioco: unendo la carta "problema", la carta "stanza" e la carta "cliente", si forma la situazione critica presente nell'albergo che deve essere prima individuata e poi risolta dai giocatori per ottenere la vittoria. Se, per esempio, vengono pescate le carte 'Le lenzuola sono sporche', 'camera 101', 'famiglia Rossi', significa che nella camera 101 dell'albergo, la famiglia

¹ In caso di classi numerose, si possono creare due o più gruppi di gioco contemporaneamente, stampando la quantità necessaria di materiali in base al numero di partite che si intende giocare. L'insegnante, nel ruolo di arbitro, interviene a turno nelle diverse partite, a chiamata degli studenti.

Rossi si è lamentata delle condizioni delle lenzuola. L'obiettivo di ogni giocatore, membro dello staff dell'albergo, è quello di trovare e di risolvere il problema prima degli altri.

Le restanti carte dei tre mazzi prima citati sono distribuite fino a esaurimento ai giocatori. Ciascun giocatore è dotato di una cartellina sulla quale sono elencati tutti i *problemi-stanze-clienti* presenti nei tre mazzetti. Guardando le proprie carte e cercando di scoprire quelle altrui nell'arco della partita, i partecipanti tenteranno di capire quali siano, per esclusione, le tre carte messe da parte all'inizio del gioco.

Per visionare le carte altrui, ogni giocatore dovrà affrontare diverse sfide. Durante il proprio turno, il giocatore lancerà una sfida all'avversario di cui desidera vedere una carta.

Si lancia il dado, che fa muovere la pedina del giocatore di turno sulla cornice del tabellone. Le **caselle** della cornice sono di **quattro diversi colori** (giallo, rosso, verde, blu). Ad ogni colore corrisponde un'abilità linguistica: il giallo corrisponde alla produzione orale, il rosso alla comprensione orale, il blu alla produzione scritta e il verde alla comprensione scritta. Una volta raggiunta una casella colorata della cornice, il giocatore comprende la tipologia di sfida che deve affrontare; pesca poi la *carta-sfida* del colore in questione. A questo punto, decide di sfidare in quella specifica abilità la persona di cui vuole guardare una carta.

III. Obiettivo del gioco: chi vince

Guardando le carte degli altri, ciascun giocatore è in grado di escludere problemi, stanze e clienti, smarcandoli dalla propria cartellina in cui sono elencati tutti i problemi, i numeri delle stanze e i clienti. Il giocatore che supera con successo le sfide, ha la possibilità di vedere il maggior numero di carte coperte, di capire quale sia il problema - ossia le tre carte estratte dall'insegnante all'inizio di partita – di risolverlo e quindi di vincere il gioco.

III. Utilizzo

Carte sfida per la comprensione orale – ROSSO

Giocano entrambi gli sfidanti. L'insegnante prende la carta rossa, su cui è riportata una frase pronunciata in un determinato ambiente dell'albergo e legge ad alta voce il contenuto della carta. Tra i due sfidanti vince chi individua per primo l'ambiente dell'albergo in cui la frase è pronunciata. Come premio, il giocatore può guardare la carta. Ad esempio, se la frase sulla *carta-sfida* è "Qual è il piatto del giorno?", vince tra i due sfidanti chi per primo dirà "Ristorante!".

Carte sfida per la produzione scritta – BLU

Giocano entrambi gli sfidanti. Viene mostrata una recensione sull'albergo ispirata a quelle del sito internet *TripAdvisor*. Vince chi, entro un lasso di tempo pari alla durata di due piccole clessidre da gioco, crea la risposta alla recensione più appropriata e creativa. L'insegnante assume in questo caso il ruolo di giudice: avendo stabilito precedentemente dei criteri di valutazione relativi, ad esempio, a correttezza grammaticale, efficacia comunicativa e creatività, decide chi tra i due sfidanti può visionare la carta dell'altro.

Carte sfida per la produzione orale – GIALLO

Gioca solamente il giocatore di turno, che deve superare la sfida per guardare una carta altrui. La carta gialla pescata contiene la domanda o la lamentela di un cliente sotto forma di discorso diretto. Sotto la domanda o lamentela è presente una lista di parole che il giocatore, nel rispondere al cliente, è obbligato a utilizzare². Se il giocatore è in grado di costruire un discorso sensato usando tutte le parole della lista entro lo scadere del tempo di una clessidra, può guardare la carta di chi ha sfidato; se non ce la fa, perde un turno.

² L'attività si ispira al celebre gioco da tavolo *Taboo*, immesso sul mercato nel 1989 dalla Milton Bradley Company. Il procedimento dei due giochi, tuttavia, è opposto: le parole elencate nelle carte di *Taboo* sono parole che è vietato utilizzare nella descrizione di un concetto. Le parole delle carte di *ALBERGO*, invece, sono parole che è necessario presentare all'interno della frase, pena la mancata visione della carta altrui.

Comprensione scritta – VERDE

Giocano entrambi gli sfidanti. I giocatori trovano nella carta verde una recensione dell'albergo, all'interno della quale sono descritti i seguenti ambiti: pulizia, servizi, cortesia del personale, cucina. Sotto la recensione sono presenti tre diverse opzioni di punteggi sotto forma di stelline (minimo punteggio per ambito = 1; massimo punteggio per ambito = 5). Chi per primo tra i giocatori riesce ad abbinare la recensione letta alla combinazione di stelline corrispondente, può guardare una carta dell'avversario. Per ciascuna recensione l'insegnante ha a disposizione le soluzioni.

Indicazioni per l'insegnante

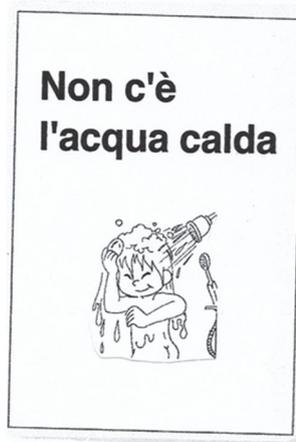
Come abbiamo visto, l'insegnante non prende parte attiva alla partita di *ALBERGO*, bensì svolge un ruolo di regia e coordinamento. Durante alcune sfide, ha però un ruolo decisivo: si occupa di leggere testi (sfida di comprensione orale) o di valutare il lavoro dei partecipanti, attribuendo punteggi o stabilendo chi abbia la meglio in un turno (sfida di produzione scritta).

3. MATERIALE DA STAMPARE E RITAGLIARE



Allegato b. **Carte da distribuire** (dopo averne tolte tre, una per categoria, e dopo averle mischiate)

B1. Problemi



B2. Stanze

**Stanza
101**

**Stanza
201**

**Stanza
301**

**Stanza
401**

**Stanza
501**

B3. Clienti

Famiglia Bianchi



Professor De Filippo



Dottor Bordone



Famiglia Grossi



Signora Rossi



Allegato c: **Cartellina**

Famiglia Bianchi								
Signora Rossi								
Dottor Bordone								
Professor De Filippo								
Famiglia Grossi								
Stanza 101								
Stanza 201								
Stanza 301								
Stanza 401								
Stanza 501								
Le lenzuola sono sporche								
Non c'è l'acqua calda								
C'è uno scarafaggio nel bagno								
Non funziona la connessione a Internet								
La televisione è guasta								

Allegato d: **Carte sfida**

D1: Rosso – Comprensione orale

Il mio piatto è freddo. Può portarne un altro?

Qual è il piatto del giorno?

Avete opzioni vegetariane e vegane?

Possiamo avere mezzo litro di vino rosso?

A che ora dobbiamo lasciare la stanza?

L'albergo rimane aperto tutta la notte?

Può chiamarmi un taxi?

Può consigliarci un buon ristorante tradizionale?

Avete una stanza doppia libera il prossimo fine settimana?

Possiamo avere la password del Wi-Fi?

A che ora viene servita la colazione?

Potrebbe darci una piantina della città?

Può portarmi un'aranciata?

Potrei avere un toast?

Mi può preparare uno spritz?

Ottimo rapporto qualità-prezzo.

L'albergo si trova nel centro della città, vicino ai musei più interessanti. I prezzi sono comunque bassi. Ideale per un weekend in città. Torneremo!

*

Non andate!

Le camere sono sporche e il personale è antipatico e maleducato. Mai più!

**

Molto caro...

Una camera senza balcone e senza vista per una cifra esagerata: 200 euro! Posso trovare sicuramente di meglio. Non lo consiglio.

Come a casa tua!

Il personale è gentilissimo e le camere sono accoglienti e pulite. Il cibo del ristorante era ottimo! Grazie a tutto lo staff!

Carino, ma lontano...

L'albergo è grazioso, ma è lontano da tutto: lontano dal centro, lontano dalla stazione, lontano dai musei e lontano dal mare. Lo consiglio solo alle persone che amano camminare...

*

Che orrore!

Abbiamo alloggiato qui una sola notte, ma è stata abbastanza per capire che il servizio è di pessima qualità. Camera sporchissima... Ho anche trovato uno scarafaggio nel bagno!

Buona la colazione.

Camere poco pulite e personale non troppo gentile. La colazione però ha fatto la differenza: brioches, pane caldo fatto in casa, marmellate buonissime... Un sogno!

Camera con vista!

Albergo spettacolare. La nostra camera con balcone e vista sul mare era perfetta e pulitissima. Il proprietario è molto gentile e professionale. Super!

*

Cibo terribile.

Abbiamo mangiato al ristorante di questo albergo e il giorno dopo siamo stati malissimo... Avete rovinato il nostro weekend!

*

Antipatici!

Non ho mai conosciuto persone più antipatiche. Abbiamo chiesto alcune coperte in più e ci hanno risposto: "Se avete freddo, andate a casa vostra!". Ma è possibile?

Ideale per gli amanti dell'arte.

Mi piace visitare i musei e i luoghi storici. Questo albergo si trova in un palazzo storico del Seicento e la sua atmosfera è magica. Il personale è gentilissimo.

*

Nell'albergo c'è un odore terribile...

Abbiamo alloggiato qui per due notti, ma è stato molto difficile... In tutte le stanze e nel ristorante c'è un odore nauseante. Consiglio al proprietario di fare qualcosa per questo problema.

**

Vicino all'aeroporto.

L'edificio è molto moderno, freddo, brutto e impersonale, però è ideale per le persone che devono viaggiare in aereo. L'albergo offre un servizio di navetta per l'aeroporto a tutte le ore del giorno e della notte.

*

Senza aria condizionata ad agosto...

Un caldo terribile! Ad agosto, in tutto l'albergo, l'aria condizionata era guasta. Inaccettabile.

Romantico e accogliente!

Siamo stati qui in luna di miele. Le stanze sono piccole ma accoglienti. I proprietari sono stati gentilissimi. Consigliamo a tutti la cena per coppie.

D3: Giallo – Produzione orale

- I vicini sono rumorosi.

cambiare – stanza – tranquilla –
dispiacere

- Nel corridoio la luce è guasta.

riparare – lampadina – elettricista - subito

- Ho chiamato la reception, ma nessuno ha risposto.

guasto – telefono – servizio in camera –
disponibile

- Dov'è la fermata dell'autobus più vicina?

davanti – banca – destra - trovarsi

- Posso avere un'altra coperta in camera?

armadio – disponibile – guardare – riscaldamento

- Avete la spa?

bagnoturco – sauna – rilassarsi – pacchetto bellezza

- Il mio cuscino è troppo duro.

altro – portare – cameriera – stasera

- Si può usare la carta di credito al bar?

necessario – contanti – sotto ai 30 euro – barista

- La cameriera è stata molto maleducata.

scusare – nuova – sconto - bar

- L'ascensore è bloccato.

tecnico – manutenzione – scale –
dispiacere

- Posso avere degli asciugamani per la piscina?

2 euro – bagnino – restituire - reception

- C'è uno sconto per i musei?

Giovani – gruppi – visitare - mostra

- C'è una navetta per l'aeroporto?

Orario – prenotare – terminal – 20 minuti

- Che autobus devo prendere per andare in centro?

Fermata – accanto – linea blu - biglietto

- Dov'è il museo di arte moderna?

trovarsi – vicino – cattedrale – 10 minuti

D4: Verde - Comprensione scritta

L'albergo si trova nella periferia della città, tuttavia costa come un albergo del centro. Mi è sembrato un prezzo eccessivo. Stanze abbastanza pulite e ordinate. Personale non troppo cortese.	POSIZIONE: **
	PULIZIA: ***
	SERVIZIO: **
	QUALITÀ- PREZZO: **
	POSIZIONE: ****
	PULIZIA: *****
	SERVIZIO: **
	QUALITÀ- PREZZO: *
	POSIZIONE: *****
	PULIZIA: *
	SERVIZIO: **
	QUALITÀ- PREZZO: ***

Soluzione: n. 1.

Abbiamo alloggiato in questo albergo centralissimo per due notti. Il personale è stato gentilissimo e ci ha mostrato i numerosi servizi della struttura. Pulizia nella media.	POSIZIONE: *****
	PULIZIA: ***
	SERVIZIO: *****
	QUALITÀ- PREZZO: *****
	POSIZIONE: *****
	PULIZIA: *****
	SERVIZIO: **
	QUALITÀ- PREZZO: *****
	POSIZIONE: **
	PULIZIA: *****
	SERVIZIO: *****
	QUALITÀ- PREZZO: *****

Soluzione: n. 1.

<p>Camere piccolissime e senza balcone. Il prezzo è abbastanza alto, anche se l'albergo si trova nella piazza principale della città. Personale cortese.</p>	<p>POSIZIONE:*</p> <p>PULIZIA:**</p> <p>SERVIZIO:***</p> <p>QUALITÀ-</p> <p>PREZZO:**</p>
	<p>POSIZIONE:****</p> <p>PULIZIA:**</p> <p>SERVIZIO:***</p> <p>QUALITÀ-</p> <p>PREZZO:**</p>
	<p>POSIZIONE:**</p> <p>PULIZIA:***</p> <p>SERVIZIO:*</p> <p>QUALITÀ-</p> <p>PREZZO:****</p>

Soluzione: n. 2.

<p>Stanze sporche... Meno male che ci sono una fantastica spa e un eccellente ristorante. La professionalità del personale e la posizione ottima fanno dimenticare il conto un po' salato...</p>	<p>POSIZIONE:****</p> <p>PULIZIA:***</p> <p>SERVIZIO:*</p> <p>QUALITÀ-</p> <p>PREZZO:*****</p>
	<p>POSIZIONE:**</p> <p>PULIZIA:*</p> <p>SERVIZIO:****</p> <p>QUALITÀ-</p> <p>PREZZO:**</p>
	<p>POSIZIONE:****</p> <p>PULIZIA:*</p> <p>SERVIZIO:****</p> <p>QUALITÀ-</p> <p>PREZZO:**</p>

Soluzione: n. 3.

<p>Albergo perfetto per le persone che arrivano in treno. Si trova vicino alla stazione, è molto economico e ha un ottimo ristorante. Stanze non troppo pulite.</p>	POSIZIONE:*** PULIZIA:***** SERVIZIO:* QUALITÀ- PREZZO:*
	POSIZIONE:*** PULIZIA:** SERVIZIO:*** QUALITÀ- PREZZO:****
	POSIZIONE:*** PULIZIA:***** SERVIZIO:*** QUALITÀ- PREZZO:*

Soluzione: n. 2.

<p>Albergo romantico, che offre molti comfort. È comprensibile il prezzo abbastanza alto. Posizione centrale, ma tranquilla. Torneremo!</p>	POSIZIONE:***** PULIZIA:**** SERVIZIO:**** QUALITÀ- PREZZO:***
	POSIZIONE:***** PULIZIA:**** SERVIZIO:* QUALITÀ- PREZZO:*
	POSIZIONE:*** PULIZIA:** SERVIZIO:**** QUALITÀ- PREZZO:***

Soluzione: n. 1.

<p>La sporcizia di questo albergo è inaccettabile. Mi dispiace per i simpatici proprietari, che ci hanno dato utili informazioni sulle attrazioni del centro, che si trova a pochi minuti dalla struttura.</p>	POSIZIONE:* PULIZIA:* SERVIZIO:***** QUALITÀ- PREZZO:***
	POSIZIONE:**** PULIZIA:* SERVIZIO:*** QUALITÀ- PREZZO:***
	POSIZIONE:* PULIZIA:* SERVIZIO:** QUALITÀ- PREZZO:*

Soluzione: n. 2.

<p>Albergo un po' lontano dal mare, ma con una spa ben attrezzata e un'atmosfera rilassante. Pulizia impeccabile. Forse è un po' caro.</p>	POSIZIONE:***** PULIZIA:** SERVIZIO:** QUALITÀ- PREZZO:***
	POSIZIONE:** PULIZIA:* SERVIZIO:***** QUALITÀ- PREZZO:*****
	POSIZIONE:** PULIZIA:***** SERVIZIO:**** QUALITÀ- PREZZO:**

Soluzione: n. 3.

<p>Personale scortese e freddo. Comodo per l'aeroporto. Sicuramente abbiamo speso poco.</p>	<p>POSIZIONE:****</p> <p>PULIZIA:***</p> <p>SERVIZIO:*</p> <p>QUALITÀ-</p> <p>PREZZO:***</p>
	<p>POSIZIONE:*</p> <p>PULIZIA:***</p> <p>SERVIZIO:*****</p> <p>QUALITÀ-</p> <p>PREZZO:***</p>
	<p>POSIZIONE:*</p> <p>PULIZIA:***</p> <p>SERVIZIO:****</p> <p>QUALITÀ-</p> <p>PREZZO:*</p>

Soluzione: n. 2.

<p>Posizione centralissima. Il ristorante offre piatti eccellenti e il personale è simpaticissimo. Bella esperienza nonostante i prezzi alti.</p>	<p>POSIZIONE:*</p> <p>PULIZIA:***</p> <p>SERVIZIO:*</p> <p>QUALITÀ-</p> <p>PREZZO:**</p>
	<p>POSIZIONE:*****</p> <p>PULIZIA:***</p> <p>SERVIZIO:*</p> <p>QUALITÀ-</p> <p>PREZZO:*****</p>
	<p>POSIZIONE:*****</p> <p>PULIZIA:***</p> <p>SERVIZIO:****</p> <p>QUALITÀ-</p> <p>PREZZO:**</p>

Soluzione: n. 3.

L'albergo ha una bellissima piscina. Alla fine non è stato un problema essere così lontani dal mare. Ottima pulizia.	POSIZIONE:**
	PULIZIA:*****
	SERVIZIO:****
	QUALITÀ-
	PREZZO:****
	POSIZIONE:*****
	PULIZIA:*****
	SERVIZIO:*
	QUALITÀ-
	PREZZO:**
	POSIZIONE:****
	PULIZIA:*****
	SERVIZIO:****
	QUALITÀ-
	PREZZO:**

Soluzione: n. 1.

L'albergo è posizionato in un quartiere pericoloso. Nessun membro dello staff ci ha dato indicazioni. Con tutto quello che abbiamo pagato... Non torneremo.	POSIZIONE:*
	PULIZIA:***
	SERVIZIO:****
	QUALITÀ-
	PREZZO:*****
	POSIZIONE:*
	PULIZIA:***
	SERVIZIO:*
	QUALITÀ-
	PREZZO:**
	POSIZIONE:*****
	PULIZIA:***
	SERVIZIO:****
	QUALITÀ-
	PREZZO:**

Soluzione: n. 2.

Questo albergo bellissimo nel centro storico della città ha stanze pulitissime e prezzi non troppo alti... Consigliato!	POSIZIONE:**
	PULIZIA:*****
	SERVIZIO:****
	QUALITÀ-
	PREZZO:**
	POSIZIONE:*****
	PULIZIA:**
	SERVIZIO:****
	QUALITÀ-
	PREZZO:****
	POSIZIONE:*****
	PULIZIA:*****
	SERVIZIO:****
	QUALITÀ-
	PREZZO:*****

Soluzione: n. 3.

La pulizia non è il punto forte di questo albergo, che offre servizi di tutti i tipi e organizza escursioni nel centro storico, che si trova a due passi. Prezzi un po' alti.	POSIZIONE:*****
	PULIZIA:**
	SERVIZIO:****
	QUALITÀ-
	PREZZO:**
	POSIZIONE:**
	PULIZIA:***
	SERVIZIO:****
	QUALITÀ-
	PREZZO:*****
	POSIZIONE:*****
	PULIZIA:*****
	SERVIZIO:****
	QUALITÀ-
	PREZZO:**

Soluzione: n. 1.

<p>In questo albergo non funziona niente! Il Wi-Fi era guasto, così come l'aria condizionata e l'ascensore. Meno male che abbiamo speso pochissimo... Molti soldi spesi però in trasporti: per arrivare in centro serve mezz'ora di autobus.</p>	POSIZIONE:***** PULIZIA:**** SERVIZIO:** QUALITÀ- PREZZO:***
	POSIZIONE:* PULIZIA:**** SERVIZIO:* QUALITÀ- PREZZO:***
	POSIZIONE:* PULIZIA:**** SERVIZIO:**** QUALITÀ- PREZZO:***

Soluzione: n. 2.

La ristorazione nella didattica dell'italiano L2

a cura di

Claudia Barulli

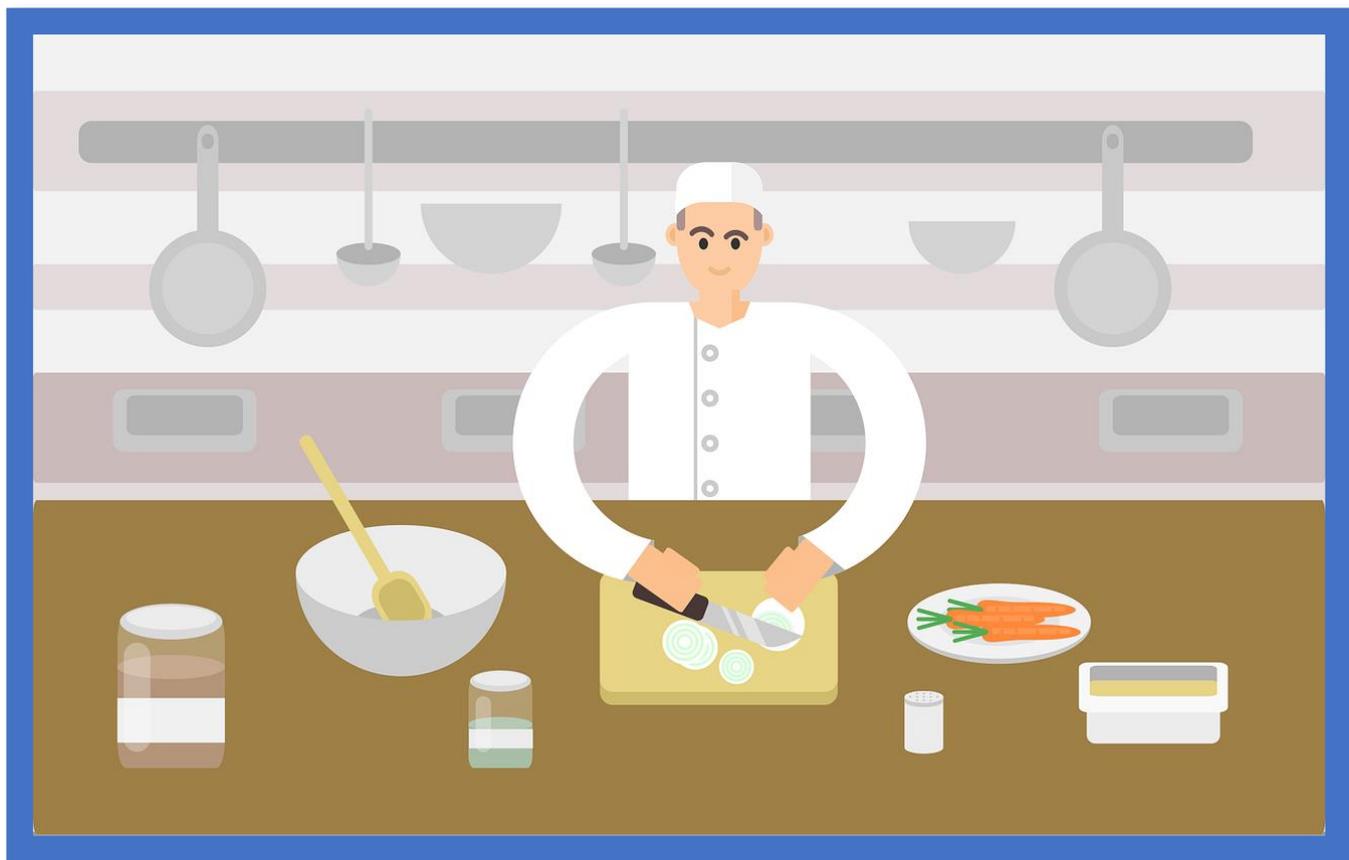
Alessandra Cerizza

Valentina Chianura

Rossana Agata De Pasquale

Stefano Maria Franchi

Barbara Sacchi Meoni



1. L'ambiente di lavoro: la cucina
2. Chi lavora in cucina: le professioni
3. Utensili, strumenti e tecniche
4. La sicurezza sul lavoro
5. Formazione e lavoro

1. L'ambiente di lavoro: la cucina

1. In coppia: conoscete le differenti zone della cucina? Abbinare le immagini ai nomi delle aree, poi verificate le ipotesi con la classe.

 <p>a)</p>	<p>b)</p> 	 <p>c)</p>
 <p>d)</p>	 <p>e)</p>	 <p>f)</p>
 <p>g)</p>	 <p>h)</p>	 <p>i)</p>

1) Spogliatoio

2) Magazzino (=economato)

3) Zona di taglio e preparazione delle carni

4) Zona per il trancio e preparazione dei pesci

5) Zona per la pulitura e la preparazione delle verdure

6) Zona per la preparazione di dessert e reparto pasticceria

7) Zona cottura

8) Zona distribuzione

9) Zona di lavaggio

2. Ora leggi il testo e verifica le tue ipotesi

Com'è fatta una cucina professionale?

La cucina è il luogo dove si trasformano materie prime (gli alimenti), in prodotti finiti (i piatti), pronti per la consegna. Tutto questo è possibile grazie a operazioni di stoccaggio, lavaggio, lavorazione, cottura e distribuzione. Per garantire un lavoro veloce, efficiente e produttivo, queste attività si svolgono in ordine e in aree specifiche della cucina.

Tutto comincia nella zona degli **spogliatoi** e **servizi sanitari**, l'area che non deve comunicare direttamente con i locali di lavorazione. Qui, prima ci si dedica all'igiene della persona e si mettono abiti e oggetti personali negli armadietti e si indossa la divisa, poi si entra nell'ambiente di lavoro.

Segue poi la zona **economato** e **magazzino** dove ci sono sia l'ufficio dell'economo, la persona che si occupa dei fornitori, sia il magazzino per conservare le merci. Il magazzino è di solito attrezzato con scaffali metallici, bilance da tavolo, bascula, lavandino e carrelli.

C'è poi la zona **preparazione**: qui la materia prima diventa vivanda pronta per essere cucinata o servita attraverso le operazioni di selezione, pulizia, lavaggio, taglio. È di solito divisa in quattro reparti specializzati: quello dedicato alle verdure, dove si trovano tavoli di lavoro, lavello a due pozzetti, macchine per tagliare; il reparto pesce con macchina che produce ghiaccio, tavoli inclinati drenanti, lavelli, vasche per scongelamento; il reparto carni dove si possono vedere tavoli di lavoro refrigerati, lavelli, ceppo, tritacarne affettatrici e, infine, il reparto piatti freddi, con tavoli di lavoro refrigerati, lavello, affettatrice, sbattitrice, apriscatole e altro ancora.

Nelle grandi cucine i vari reparti sono separati tra loro da muretti alti 120-150 cm, ma nelle cucine piccole possono essere presenti anche solamente uno o due tavoli per la preparazione: in questo caso è fondamentale lavorare i prodotti differenti in tempi diversi e solo dopo la sanificazione degli spazi.

Poi, c'è la zona di **cottura-finitura**. Di solito è la parte centrale della cucina con fornelli, piastre, forni elettrici, a vapore, microonde, griglie e friggitrice. Di solito accanto si trova anche il laboratorio di pasticceria, con tavoli refrigerati di marmo, lavello, frigoriferi, forni, sbattitori, impastatrici, sfogliatrici e altro ancora.

C'è inoltre la zona **distribuzione** che divide il reparto cucina dalla sala. In questa area si trova un banco chiamato "passe": da una parte i cuochi ci mettono le vivande pronte, dall'altra i camerieri portano le comande (le ordinazioni) e prendono i piatti pronti da servire in sala.

Infine, la zona **lavaggio** deve essere in una posizione comoda per tutti i reparti, ma al tempo stesso, deve evitare il contatto con materiali sporchi. In questa zona le stoviglie possono essere lavate a mano con macchinari lavapiatti professionali ad alte temperature.

3. Rispondete alle domande: vero o falso?

	Vero	Falso
1) La cucina di un ristorante è un sistema veloce e efficace		
2) le aree di lavorazione in una cucina sono due		
3) Il reparto spogliatoio è dove si preparano le verdure		
4) Nel magazzino si trovano le merci		
5) nella zona preparazione si cuociono i cibi		
6) nella zona cottura - finitura si cuociono i cibi e si può trovare anche il laboratorio di pasticceria		
7) Nel laboratorio di pasticceria di solito ci sono solo i piatti, i coltelli, il cioccolato e le decorazioni per i dolci.		
8) Il "passe" si trova nel reparto distribuzione		
9) Il "passe" è un armadio per mettere i cibi pronti da servire in tavola		
10) Nell'area lavaggio si lavano solo le pentole		

4. Attività lessico. Trovate le coppie di parole con lo stesso significato. Aiutatevi con il testo dell'attività 2.

- | | |
|------------------|----------------------------|
| 1) vivanda | a) igiene |
| 2) zona | b) lavandino |
| 3) pulizia | c) piatto pronto |
| 4) differente | d) area, settore, reparto |
| 5) distribuzione | e) diverso |
| 6) alimenti | f) piatti, pentole, posate |
| 7) stoviglie | g) materie prime |
| 8) lavello | h) consegna |

5. Completate le definizioni con i termini corretti. Aiutatevi con il testo dell'attività 2.

- a) Una serie di azioni per proteggere la salute, prevenire le malattie e garantire la pulizia degli ambienti: l'_____.
- b) Il piatto pronto per la consegna in sala o da asporto: la_____.
- c) La zona della cucina dove si grigliano, si friggono o si infornano i prodotti alimentari: la_____.
- d) L'area dove il lavoratore si toglie i vestiti e si mette la divisa: lo_____.
- e) Il reparto dove si conservano i prodotti: il_____.
- f) La zona dove si selezionano, si lavano, si tagliano la verdura, la carne o il pesce: La_____.

6. Qual è il giusto ordine delle merci in cucina? Inserisci le parole nella casella corretta.

Cottura – distribuzione – conservazione in magazzino – preparazione.



7. Attrezzatura da cucina. Abbina le definizioni alle immagini.

<p>1) Una macchina che taglia la carne a piccoli pezzi.</p>	<p>a) l'affettatrice</p> 
<p>2) Questo attrezzo può essere elettrico o a carbone e serve per una cottura a barbecue.</p>	<p>b) il tritacarne</p> 
<p>3) Permette di tagliare velocemente carni cotte e crude, salumi e insaccati in fette regolari.</p>	<p>c) il forno</p> 
<p>4) Una macchina che lava e disinfetta le verdure velocemente e con precisione.</p>	<p>d) la griglia</p> 
<p>5) Per cuocere o scaldare diversi tipi di vivande</p>	<p>e) il lava-verdure</p> 
<p>6) Piano di acciaio dove tagliare carne, pesce o verdura e frigo integrato.</p>	<p>f) gli scaffali</p> 

<p>7) Questo attrezzo ha un contenitore che riscalda l'olio prima della frittura.</p>	<p>g) tavolo refrigerato</p> 
<p>8) Attrezzo per lavare a alta temperatura tutte le stoviglie sporche.</p>	<p>h) la friggitrice</p> 
<p>9) Si usa per montare, impastare e mescolare ingredienti nella preparazione di pane, pizza, pasta e dolci.</p>	<p>i) la lavastoviglie</p> 
<p>10) Supporti di metallo per conservare gli alimenti e i prodotti di scorta.</p>	<p>l) l'impastatrice</p> 

1)___; 2)___; 3)___; 4)___; 5)___; 6)___; 7)___; 8)___ 9)___ 10)___.

8. Facciamo ordine in cucina. In quale reparto inserire gli attrezzi dell'attività 7?



MAGAZZINO:



REPARTO PREPARAZIONE:



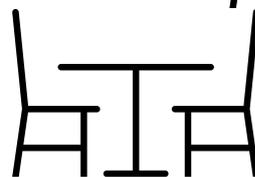
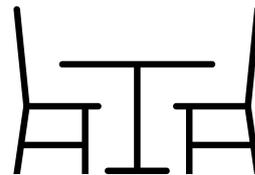
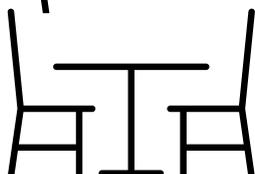
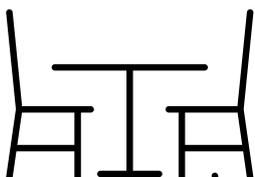
REPARTO COTTURA:



REPARTO LAVAGGIO:



REPARTO DISTRIBUZIONE:



8. Rileggete le frasi tratte dal testo dell'attività 2 e rispondete alle domande.

1. La cucina è il luogo dove si trasformano le materie prime (gli alimenti) in prodotti finiti (i piatti), pronti per la consegna.
2. Si possono vedere tavoli di lavoro refrigerati, lavelli, ceppo, tritacarne e affettatrici.
3. Prima, ci si dedica all'igiene della persona e si mettono abiti e oggetti personali negli armadietti e si indossa la divisa, poi si entra nell'ambiente di lavoro.

9. Rispondete alle domande:

- a) I verbi sottolineati sono azioni di persone specifiche. V F
- b) I verbi sottolineati sono azioni di persone non specifiche, impersonali. V F

10. Provate a completare la tabella con i verbi dell'attività 8.

si + 3 ^a persona singolare del verbo	si + 3 ^a persona singolare del verbo + nome singolare	si + 3 ^a persona plurale del verbo + nome plurale	ci + si + 3 ^a persona plurale del verbo
		<i>si trasformano gli alimenti</i>	

La forma impersonale

In italiano la forma impersonale si usa per parlare in generale, non di persone specifiche. Può significare “noi”, “tutti”, “la gente” in generale.

Per parlare in generale si usa: **Si + verbo alla 3^a persona singolare**

Per esempio: “In Italia si mangia bene” = noi tutti in Italia mangiamo bene, la gente in Italia mangia bene.

Se dopo il verbo impersonale segue un nome al singolare, la struttura non cambia:

Si + verbo alla 3^a persona singolare

per esempio: “In Italia si mangia la pasta” (pasta è singolare).

Se dopo il verbo impersonale segue un nome al plurale:

Si + verbo alla 3^a persona plurale

Per esempio: “In Italia si mangiano gli spaghetti” (spaghetti è plurale).

Con i verbi riflessivi: **CI + SI + verbo alla 3^a persona singolare**

Per esempio: “In Italia ci si alza presto” (alzarsi).

11. Completate le seguenti frasi con la forma impersonale corretta.

1. In Italia _____ (*bere*) il vino.
2. In cucina _____ (*indossare*) la divisa.
3. Prima di entrare in cucina _____ (*lavarsi*).
4. Per preparare piatti di qualità _____ (*svegliarsi*) presto.
5. Nel reparto cottura _____ (*cuocere*) carni, pesci e verdure.
6. In magazzino _____ (*mettere*) le scorte di alimenti e prodotti necessari alla preparazione delle vivande.
7. _____ (*usare*) la lavastoviglie per pulire utensili, pentole e posate.
8. Nel reparto distribuzione _____ (*prendere*) le comande e _____ (*portare*) i piatti ai clienti in sala.
9. Il tavolo refrigerato è un piano dove _____ (*tagliare*) carni e pesci.
10. In cucina, prima di lavorare, _____ (*dovere*) sempre sanificare gli spazi.

12. Leggete il testo e completatelo con i verbi della lista.

Si versa - si deve - si prende - si mette - si devono - si posizionano.

Il galateo della tavola¹:

Il Galateo (1558) è un breve testo che Giovanni della Casa ha scritto per spiegare le regole importanti per comportarsi bene a tavola e per prepararla correttamente. Ecco alcune delle regole più importanti.

Piatti e bicchieri

Si posizionano i coltelli alla destra del piatto, con la lama verso l'interno. Le forchette, invece, vanno alla sinistra in ordine di utilizzo, dall'esterno all'interno. Il cucchiaino deve stare all'esterno, prima delle forchette. Infine, 1) _____ i bicchieri sulla metà a destra del piatto alto. Il bicchiere del vino deve stare sopra la punta del coltello, il bicchiere dell'acqua, invece, verso il centro. A sinistra dei bicchieri va posizionato il piattino per il pane.

Posate

Durante le pause o tra una portata e l'altra, le posate 2) _____ mettere nel piatto rivolte verso il basso alle ore 8.20 dell'orologio. Finito il pasto, le posate sono rivolte verso l'alto, parallele alle ore 6.30.

Tovagliolo

3) _____ utilizzare ogni volta che si decide di bere un sorso di acqua o di vino per non sporcare il bicchiere con l'impronta delle labbra.

Caffè

Si pensa che sia corretto mettere in bocca il cucchiaino dopo aver mescolato il caffè, per non sporcare il piattino. Invece, secondo il Galateo, si deve mescolare il caffè con il cucchiaino e poi, 4) _____ sul piattino, senza passare per la bocca.

Vino e spumante

Non 5) _____ mai la bottiglia per il collo, ma si afferra all'altezza dell'etichetta, senza nasconderla. 6) _____ lentamente il vino, mai fino all'orlo!

¹ Testo liberamente tratto da <https://www.accademiaitalianagalateo.it/2018/09/06/galateo-della-tavola/>.

13. La tavola perfetta. Disegnate posate, bicchieri e piattino del pane al posto giusto, secondo il Galateo.



14. In cucina: cosa si fa e cosa non si fa? Scrivi 10 regole per te importanti quando si lavora in cucina. Prova usare le forme impersonali, poi parlane in classe.

IN CUCINA:

1) Ci si lava sempre le mani prima di iniziare a lavorare.

2)

3)

4)

5)

6)

7)

8)

9)

10)

2. Chi lavora in cucina: le professioni

1. In coppia: conoscete le differenti zone della cucina? Abbinare le immagini ai nomi delle aree, poi verificate le ipotesi con la classe



a) IL PASTICCERE // LA PASTICCERA

1. "Oggi dobbiamo tagliare il pollo!"



b) IL FORNAIO // LA FORNAIA

2. "I piatti del giorno sono tutte mie ricette"



c) IL MACELLAIO/ LA MACELLAIA

3. "Questo sporco non viene via dai piatti"



d) IL LAVAPIATTI // LA LAVAPIATTI

4. "Il pane è pronto!"



e) IL CUOCO // LA CUOCA

5. "Ora aggiungo la cioccolata"



f) LO CHEF // LA CHEF

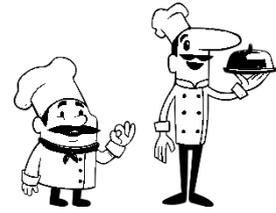
6. "Io preparo le tagliatelle mentre tu fai il sugo"

2. Conosci altre figure professionali che possiamo trovare in cucina? Confrontati con i tuoi compagni e scrivile qui sotto:

3. Scegli la descrizione o le descrizioni corrette per ogni professione.

L'AIUTO CUOCO

- a) Supporta il cuoco o lo chef durante la preparazione dei piatti.
- b) Definisce le ricette.
- c) Esegue i compiti più complessi.



IL CAMERIERE

- a) Accoglie i clienti.
- b) Sceglie i prezzi dei piatti.
- c) Prende le ordinazioni e serve i cibi e le bevande ordinate dai clienti.



IL LAVAPIATTI

- a) Sbuccia le patate e altre verdure.
- b) Parla con i clienti.
- c) Si occupa della pulizia delle stoviglie.



IL GARZONE DI CUCINA

- a) Pulisce i locali.
- b) Carica e scarica le merci.
- c) Ordina le materie prime.



IL GELATAIO

- a) Porta il gelato ai tavoli.
- b) Produce e vende gelati artigianali.
- c) Vende gelati confezionati.



IL SOMMELIER

- a) Conosce e seleziona i vini.
- b) Si occupa dell'abbinamento del vino.
- c) Si occupa di tutte le bevande di un bar.



4. Che attività svolge uno chef? Scegli le frasi che ti sembrano adatte e giustifica le tue risposte in caso negativo.



1. Lo chef sbuccia le patate.

Sì • No •

Perché?

2. Lo chef cucina e prepara le pietanze.

Sì • No •

Perché?

3. Lo chef lava i piatti.

Sì • No •

Perché?

4. Lo chef ordina le materie prime.

Sì • No •

Perché?

5. Lo chef definisce i menù.

Sì • No •

Perché?

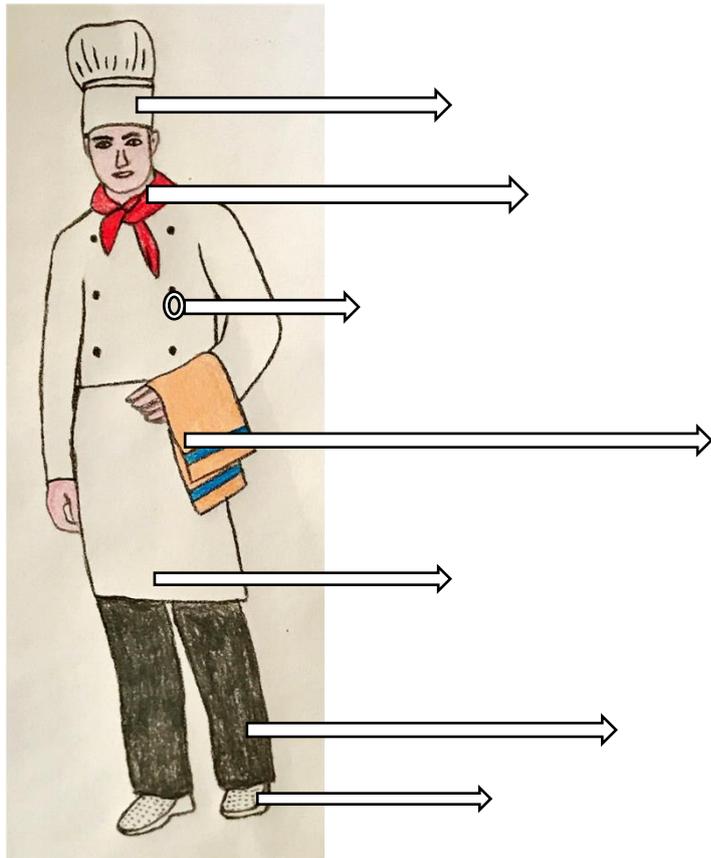
6. Lo chef porta i piatti ai clienti.

Sì • No •

Perché?

5. Possiamo riconoscere uno chef dal suo abbigliamento. Mettete le parole al posto giusto.

giacca da chef – pantaloni – scarpe antinfortunistiche – grembiule – bottoni – cappello da cuoco (*toque*) – triangolo – strofinaccio/torcione



LE SCARPE ANTINFORTUNISTICHE

- ✓ proteggono il piede
- ✓ servono a non scivolare
- ✓ sono obbligatorie in cucina

6. Leggete le interviste ai due chef italiani, poi rispondete alle domande.



Intervista allo chef Marco Mestolo

La figura del cuoco va di moda. E molte sono le definizioni: c'è chi ha detto che lo Chef è un dio, chi un diavolo, chi un artista, ma secondo Lei, cos'è un cuoco?

Un cuoco è un operaio. È un operaio specializzato perché usa la tecnologia, ma rimane un operaio. Uno che lavora con le mani. Non a caso in Francia esiste un concorso che premia il miglior cuoco o il miglior pasticciere o il miglior macellaio o il miglior panettiere con il titolo di *Meilleurs Ouvriers de France* (miglior operaio di Francia). Oggi è forse qualcosa di più, ma non lo è. In realtà noi cuochi facciamo "arte" tra virgolette. Una bistecca in fin dei conti è sempre una bistecca. Che cos'ha di artistico? Fanno tutti troppo gli artisti e invece dovrebbero fare i cuochi. Cucinare le cose bene con prodotti di qualità.



Intervista allo chef Arturo Arti

Secondo Lei, la cucina è arte?

Certamente, la cucina è arte e scienza allo stesso tempo, e di conseguenza lo chef è l'artista che crea opere d'arte, ed è lo scienziato che sperimenta.

Può raccontarci come nascono le Sue ricette?

Le mie ricette sono opere d'arte e quindi nascono dalla mia creatività. Io, ad esempio, trovo ispirazione per i miei piatti dalla musica che ascolto, dai libri che leggo, ma anche dalla natura, dai paesaggi. Così, quando sono in cucina, provo a realizzare le mie idee e le mie emozioni e sperimento abbinamenti particolari. Quali sono i miei ingredienti preferiti? Estro, pazienza e materie prime di eccellenza.

7. Leggi le frasi e scegli se è VERO (V) o FALSO (F).

1. Per lo chef Antonio Mestolo fare il cuoco significa essere un artista.
2. Per lo chef Antonio Mestolo il cuoco è come un operaio perché fa un lavoro manuale.
3. Secondo lo chef Antonio Mestolo oggi i cuochi pensano di essere artisti.
4. Per lo chef Arturo Arti solo gli artisti possono cucinare bene.
5. Per Arturo Arti un buono chef deve essere creativo.
6. Arturo Arti trova ispirazione dalla natura.
7. Solo per Arturo Arti gli ingredienti di qualità sono indispensabili per cucinare bene.

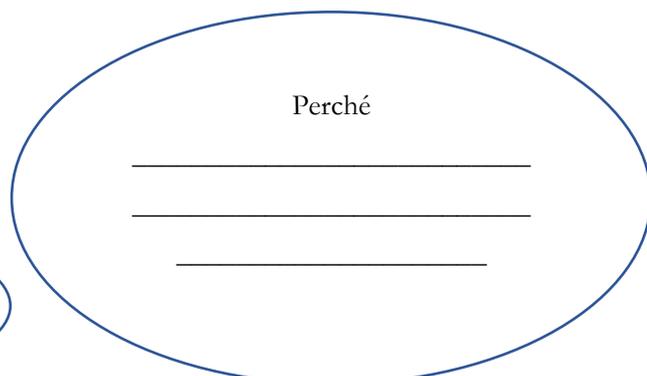
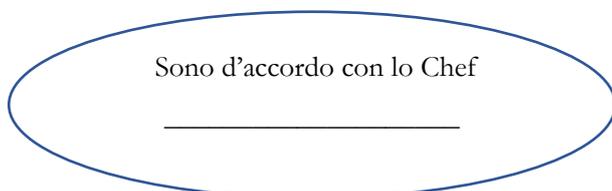
8. Abbina le frasi che i due chef potrebbero dire allo chef corrispondente.



- a. La cucina è un'arte.
- b. Essere chef significa cucinare bene.
- c. Ogni chef deve ispirarsi all'arte e alla natura.
- d. Per cucinare ci vuole cultura, buon gusto e immaginazione.
- e. Non c'è niente di artistico nel saper cucinare.

9. Cosa ne pensi?

Discutine con i tuoi compagni.



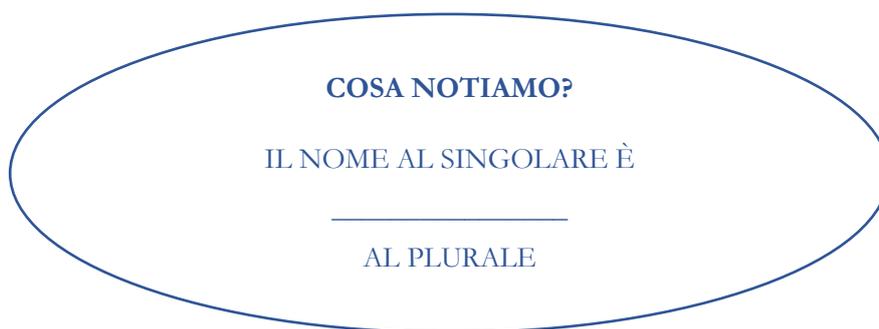
10. Osservate le due frasi pronunciate da uno chef:

- “Devo ancora scrivere il menù di domani”
- “Ho scritto tanti menù durante la mia carriera”

Ora sottolinea la parola in comune tra le due frasi. Qual è? _____

Nella prima frase, la parola è • **singolare** • **plurale**

Nella seconda frase, la parola è • **singolare** • **plurale**



In italiano ci sono tanti nomi **INVARIABILI**, cioè quei nomi che mantengono la forma del singolare anche al plurale.

Prova ad individuarli nel seguente testo (sono 5):

“Alberto possiede il bar più famoso della sua città. È molto frequentato perché è vicino all’università, ma anche perché i suoi caffè e le sue brioche sono eccezionali.”

Elencali, indicando il singolare e il plurale:

1. _____ - _____

2. _____ - _____

3. _____ - _____

4. _____ - _____

5. _____ - _____

11. Per ogni nome, scrivi una frase in cui è usato al singolare e una al plurale.

caffè – menù – ragù – chef – yogurt – mixer – dessert - buffet – gourmet

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

12. Camerieri e clienti. Ricostruite le domande e collegatele alla risposta giusta: alcune domande sono del cameriere e alcune sono dei clienti.

DOMANDE		RISPOSTE
1. C'è un tavolo	cosa prendete?	a. Naturale grazie.
2. Avete	subito?	b. Veramente no.
3. Da bere	un menù?	c. Sì, eccolo.
4. Naturale	per due persone?	d. No, dobbiamo ancora decidere.
5. Volete ordinare	o rosso?	e. Prima di tutto dell'acqua.
6. C'è	prenotato?	f. Sì, accomodatevi.
7. Vino bianco	o gassata?	g. A me piace il rosso.

Quali domande fa il cameriere?

n.

Quali domande fa il cliente?

n.

13. Ordinare al ristorante. Lavorate in gruppi di tre: uno studente è il cameriere, gli altri sono i clienti.

CAMERIERE: È il tuo primo giorno di lavoro. I clienti non hanno prenotato. Li fai accomodare e prendi le ordinazioni. Rispondi alle loro domande sul menù.

CLIENTI: Tu e il tuo amico entrate in un ristorante. Non avete prenotato. Chiedete informazioni sui piatti e poi ordinate due antipasti, un primo, un secondo e due dolci. Da bere ordinate una bottiglia d'acqua e una bottiglia di vino.

Ecco il menù:

ANTIPASTI	PRIMI	
Bruschette €8,00	Bucatini all'amatriciana €10	
Fiori di zucca €9,00	Spaghetti alla carbonara €10	
Polpettine al sugo €8,50	Spaghetti cacio e pepe €10	
Tagliere misto (formaggi, prosciutti) €9,50	Paccheri con fave, pecorino e guanciale €11	
SECONDI	CONTORNI	
Saltimbocca alla romana €15	Patate al forno €4,50	
Pollo alla cacciatora €15	Padellata di carciofi €6,50	
Coniglio arrosto con salvia e rosmarino €15	Melone e rucola €6,50	
Filetti di baccalà fritti €15		
	DOLCI	
	Tiramisù €6,00	
	Torta pere e cioccolato €6,00	
	Soufflé al cioccolato €6,00	
	Crostata di marmellata di frutta €4,50	
	Sorbetto al limone €4,00	

14. I clienti ordinano una bottiglia d'acqua e una bottiglia di vino. La bottiglia è un CONTENITORE, ma ce ne sono molti altri, li conoscete?

Abbinare i nomi dei contenitori all'immagine corrispondente.



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.

vaschetta in polistirolo – scatoletta – busta – lattina – scatola – confezione – - tubetto - vasetto – cartone – barattolo

1) _____ 2) _____ 3) _____ 4) _____ 5) _____

6) _____ 7) _____ 8) _____ 9) _____

15. Il barista. Secondo te, quali compiti ha un barista? Scegli le frasi che ritieni opportune:

- Prendere ordinazioni
- Trattare male i clienti lenti
- Preparare cibi e bevande
- Servire i clienti
- Essere un buon ballerino
- Preparare piatti gourmet
- Preparare caffè e bevande a base di caffè
- Preparare e pulire il bancone
- Comunicare con gli altri in modo efficace
- Lasciare i clienti in attesa
- Avere una buona conoscenza della lingua inglese
- Gestire la cassa

Altro?

Il **BARISTA** è una persona che lavora al **BAR**.

Prova a scrivere altre professioni che terminano in -ISTA seguendo l'esempio.

arte – artista

giornale - _____

farmacia - _____

denti - _____

taxi - _____

musica - _____

16. Scrivi le professioni dell'esercizio precedente al maschile e poi al femminile.

1. _____ - _____
2. IL _____ - _____ GIORNALISTA
3. _____ - _____
4. _____ TASSISTA - _____
5. _____ - LA _____

Avete notato che questi nomi non cambiano al singolare? Hanno una sola forma. Al plurale, invece, sono regolari.

Singolare: Il barista, la barista.

Plurale: i baristi, le bariste.

17. Completa con le parole qui sotto e l'articolo indeterminativo o determinativo corrispondente.

elettricista – autista – dentista – barista – giornalista – musicista

- Giulia suona il pianoforte e fa molti concerti. Giulia è _____ .
- Il Signor. Bianchi scrive articoli di cronaca nera. Lui è _____ .
- Mario porta la luce in casa e nei negozi e ripara televisori, frigoriferi ecc... Mario fa _____ .
- Claudia è un medico e mette le mani nella bocca delle persone. È _____ .
- Paolo prepara caffè, cappuccini e cioccolata calda. Paolo fa _____ .
- Giovanni guida l'auto e accompagna il direttore di una banca in ufficio, a casa e all'aeroporto. Lui fa _____ .

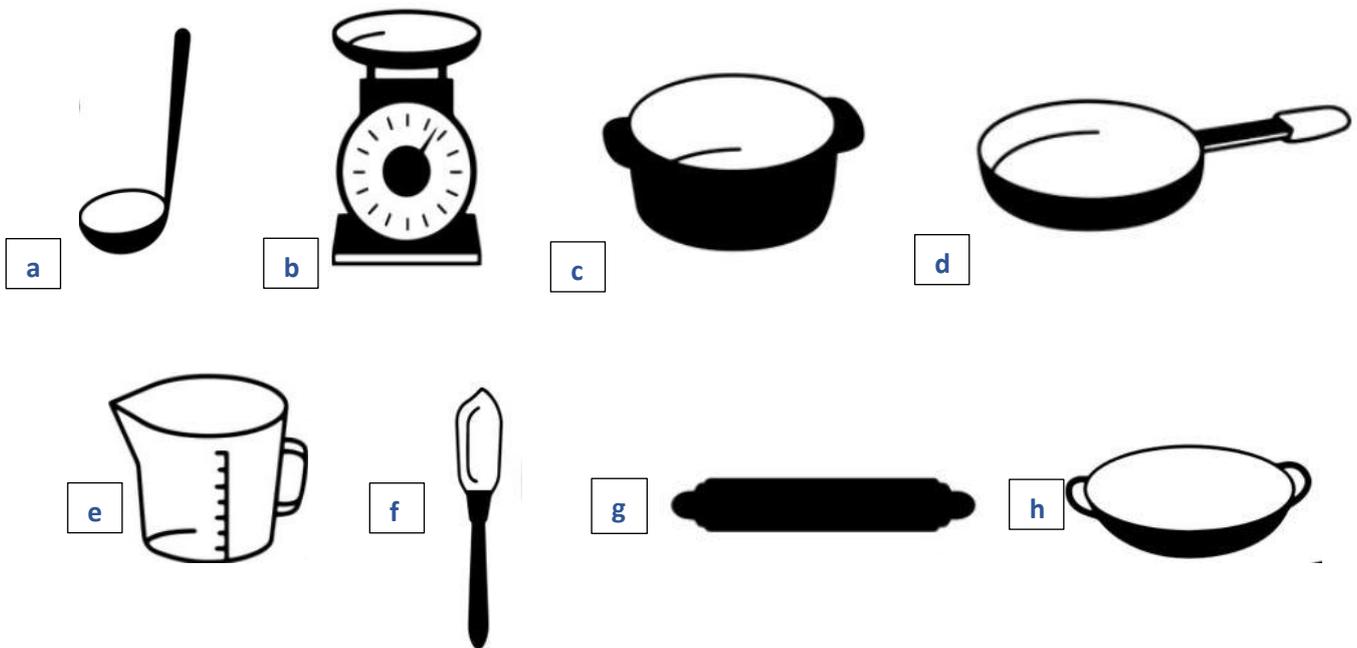
18. Un bravo barista deve conoscere i diversi tipi di caffè. Vediamo i più comuni. Scrivete i nomi accanto le immagini.

caffè lungo – caffè corretto – caffè lungo – caffè macchiato freddo –
caffè macchiato caldo – caffè doppio

	+		=	-----
<hr/>				
	+	 	=	-----
<hr/>				
	+		=	-----
<hr/>				
	+		=	-----
<hr/>				
	+	 	=	-----
<hr/>				
	+		=	-----

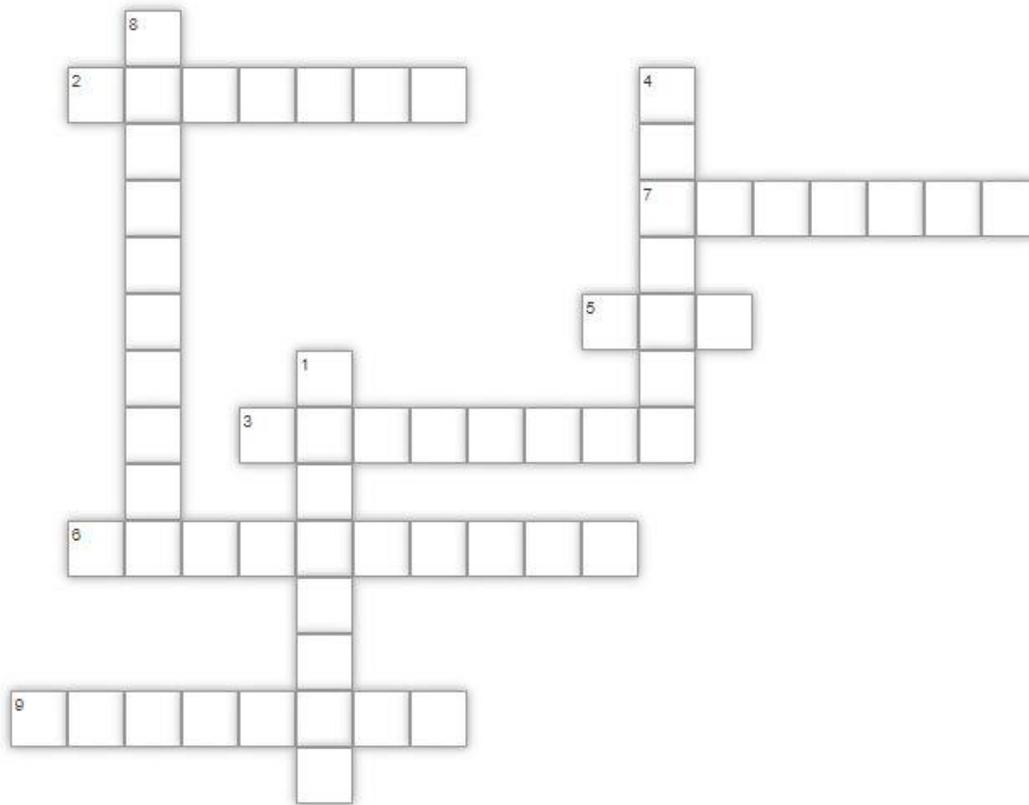
3. Utensili, strumenti e tecniche

1. In cucina si usano attrezzi e utensili, strumenti per lavorare in modo professionale e sicuro. Osserva la foto: li conosci? Sai come si chiamano? A cosa servono?



	Come si chiama?	Si usa per ...
a	<i>Il mestolo</i>	
b		
c		
d		
e		
f		
g		
h	<i>W...</i>	<i>cucinare le verdure</i>

2. Chi lavora in cucina deve avere buona memoria. Vi ricordate i nomi dell'attività n. 1? In coppia completate il cruciverba nel minor tempo possibile.



1. Si usa per pesare alimenti e ingredienti.
2. Si usa per cuocere il cibo. È bassa e rotonda, ha un manico.
3. È un contenitore e si usa anche per misurare la quantità di liquidi o solidi.
4. Si usa per servire zuppe o minestre e per mescolare.
5. È un tipo di padella cinese. Si usa per cucinare e friggere il cibo.
6. Di solito è in legno e si usa per stendere gli impasti.
7. Si usa per spalmare creme dolci o salate.
8. Si usa per cuocere sughì, creme, zuppe e pasta.
9. Un altro modo per dire strumenti.

3. In cucina troviamo tanti altri utensili. Leggete la descrizione, poi selezionate il nome. La foto può aiutarvi.

- Si usa per cucinare gli alimenti in forno. Di solito è bassa:

- a) La teglia
- b) La padella
- c) La grattugia



- Si usa per grattugiare i formaggi come il parmigiano:

- a) Il colapasta
- b) La grattugia
- c) Il coltello



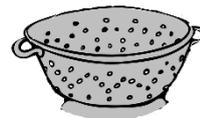
- Si usa per preparare centrifugati con frutta e verdura o succhi

- a) Il coltello
- b) Il colapasta
- c) Il frullatore



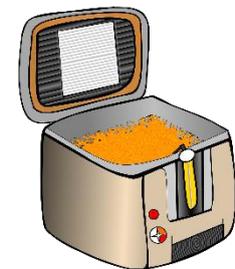
- Si usa per scolare pasta e spaghetti dopo la cottura

- a) Il frullatore
- b) L'impastatrice
- c) Il colapasta



- Si usa per friggere gli alimenti in olio bollente

- a) L'impastatrice
- b) La friggitrice
- c) La griglia



- Insieme sono le posate:

- a) Bicchiere, coltello, cucchiaio, calice, piatto
- b) Coltello, forchetta, forchettina, cucchiaio, cucchiaino
- c) Forchetta, tazzina, cucchiaio, mestolo, tovagliolino



- Si usa per tagliare fette sottili di carni e salumi

- a) L'impastatrice
- b) La cella frigo
- c) L'affettatrice



➤ Si usa per cuocere o riscaldare gli alimenti velocemente

- a) La griglia
- b) Il forno
- c) Il forno a microonde



➤ Si usa per preparare il pane o la base di alcuni dolci

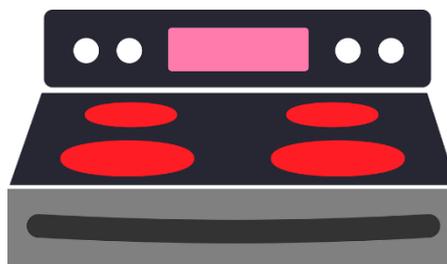
- a) L'impastatrice
- b) La cella frigo
- c) Il piano cottura



➤ Si usa per cuocere a fuoco lento o fuoco vivace.

essere a gas o a elettricità

- a) Il mixer
- b) Il piano cottura
- c) L'affettatrice



Può

➤ Si usa per mescolare e tritare velocemente gli alimenti. Si usa per zuppe, creme, salse

- d) Il mixer
- e) Il piano cottura
- f) L'affettatrice



➤ Di solito è in legno e si usa per stendere gli impasti

- a) Il mattarello
- b) Il mixer
- c) La grattugia



4. Che cosa facciamo con attrezzi e utensili? Abbinare gli strumenti alle azioni come nell'esempio.

tagliare	misurino
scolare	coltello
misurare	pentola
friggere	colapasta
bollire	padella
schiacciare	mattarello
saltare	schiacciapatate
stendere	friggitrice
pesare	bilancia

5. Completate la ricetta con i verbi corretti dell'attività 4.

Ingredienti per bruschette perfette

10 fette di pane casereccio pomodori perini maturi	uno spicchio di aglio olio, sale, basilico
---	---

Preparazione

Pesate circa 300 gr di pomodori perini e _____ delle fette di pane abbastanza alte infornate a 180° per cinque minuti. In alternativa potete _____ in una padella antiaderente. _____ i pomodori a cubetti. Potete condire il pomodoro con olio, sale, pepe e basilico e lasciate riposare il tutto per mezz'ora oppure disporre il pomodoro direttamente sulle fette di pane e condirlo. Servite subito.

6. In cucina. Leggete il dialogo tra chef [c.] e assistente [a.], poi rispondete alle domande.

[c.] Allora, oggi abbiamo il ristorante al completo, tutto prenotato. Questa è un'ottima notizia, ma significa anche tanto lavoro, fatto bene e in fretta. Dimmi, hai lavato le verdure?

[a.] Mi dispiace chef, non le ho ancora lavate, lo faccio subito.

[c.] Sì, fai in fretta. Hai chiamato l'altro aiuto-cuoco?

[a.] Ehm, no, non l'ho chiamato, lo faccio subito.

[c.] Sbrigati. Hai affettato i salumi per gli antipasti?

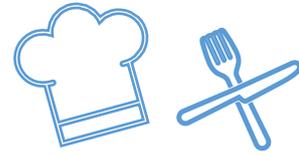
[a.] Sì, li ho affettati.

[c.] Quanti etti?

[a.] Ne ho affettati 8.

[c.] Non bastano, tagliane altri 8! E controlla le scorte in magazzino.

[a.] Sì, chef, subito!



Hai **già** lavato le verdure?

✓ Sì, le ho **già** lavate.

✗ No, **non** le ho **ancora** lavate.

7. Rispondete alle domande: vero o falso?

a. Al ristorante tutti i tavoli sono prenotati	V	F
b. L'assistente ha già lavato le verdure	V	F
c. L'aiuto cuoco è già in cucina	V	F
d. L'assistente ha affettato i salumi	V	F
e. L'assistente ha affettato 8 etti di salumi	V	F
f. L'assistente non deve	V	F

8. Osserva le seguenti frasi e completa la regola:

1. Hai lavato le verdure? - *No, non le ho ancora lavate.*
2. Hai chiamato l'aiuto cuoco? - *No, non l'ho chiamato*
3. Hai affettato i salumi per gli antipasti? - *Sì, li ho affettati // Sì, ne ho affettati 8 etti.*

Quando usiamo i pronomi diretti *lo, la, li, le, ne* il participio passato del verbo **cambia / non cambia** l'ultima lettera.

Quando usiamo *ne* il participio passato **concorda / non concorda** in genere con il nome che sostituisce e in numero in base alla quantità.

9. Volgete le frasi dal presente al passato prossimo. Attenzione alle concordanze!

a. Lavi tu i piatti? – Sì, li lavo io.	<i>Hai lavato tu i piatti? – Sì, li ho lavati io.</i>
b. Tagli tu la carne? – Sì, la taglio io.	
c. Friggi tu le patate? - Sì, le friggo io.	
d. Controllate voi le scorte? – Sì, le controlliamo noi.	
e. Preparano loro il primo? – Sì, lo preparano loro.	
f. Pulisci tu il tavolo? – No, lo pulisce l'assistente.	
g. Decora lui la torta? – Sì, la decora lui.	
h. Scolti tu la pasta? – No, la scola l'aiuto cuoco.	

10. Rispondete alle domande utilizzando i pronomi diretti. Attenzione alle concordanze.

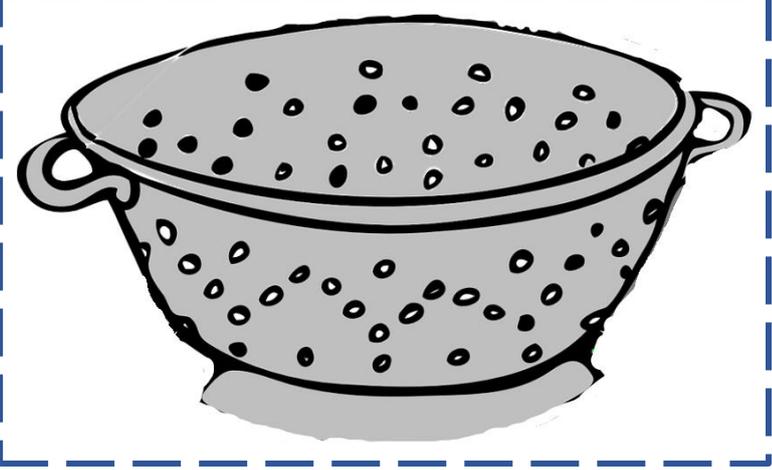
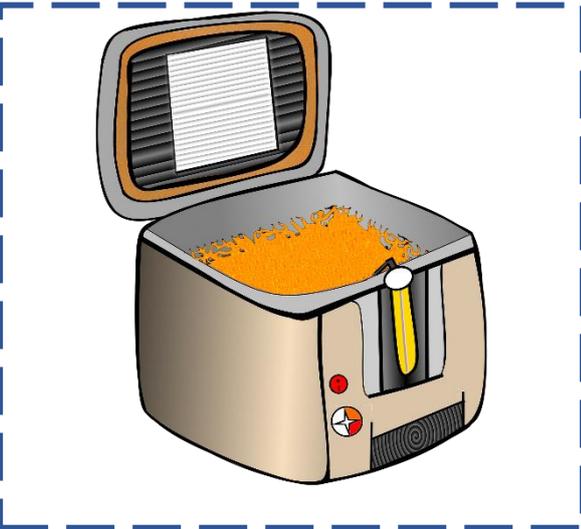
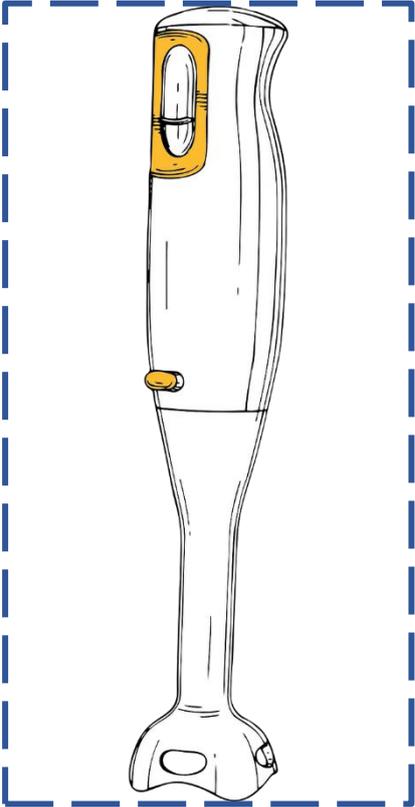
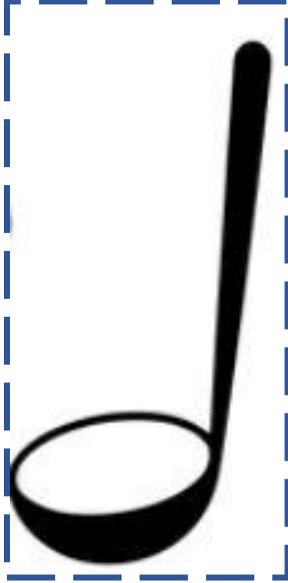
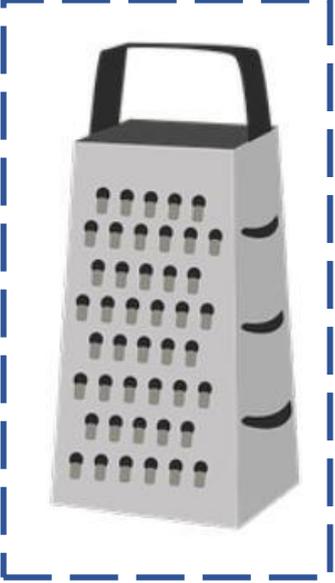
- a) Hai preparato il pesce? _____
- b) L'aiuto cuoco ha controllato le scorte? _____
- c) Avete pulito le pentole? _____
- d) Hai acceso il forno? _____
- e) Hanno fritto le patate? _____
- f) Avete pesato la farina? _____
- g) Hai già tagliato la verdura? No, _____
- h) Inforno io l'arrosto? No, _____ già _____ l'aiuto cuoco.
- i) Hai servito i primi? _____
- j) Avete impiattato i primi? _____
- k) Hai affettato i salumi? _____
- l) Hai scongelato il pane? _____

11. La cucina è un gioco da ragazzi. Lo studente A pesca una carta e fa una domanda con il verbo al passato prossimo, lo studente B risponde usando i pronomi. Cambiate il turno.

Studente A. Hai frullato la frutta?



Studente B. No, non l'ho ancora frullata





4. La sicurezza sul lavoro

1. Osservate il racconto per immagini e rispondete alle domande.



1



2



3



4



5



6

- Le immagini che hai osservato cosa raccontano?
- Quali attrezzi ed utensili della cucina sono presenti nelle immagini?
- Il cuoco presente nelle immagini ha lavorato con ordine e in sicurezza?
- Quale messaggio comunica il racconto?

2. Completate le scene con le frasi proposte ed inventate un titolo.

Titolo:		
		
1	2	3
		
4	5	6

- Ha aggiunto un po' di olio extra vergine d'oliva al brodo.
- Ad un certo punto, mentre assaggiava il brodo per gustare il sapore, ha urtato la pentola e ha rovesciato tutto il liquido bollente.
- Alfredo è tornato dall'ospedale con una mano ustionata e 20 giorni di *infortunio*.
- Ha iniziato a preparare il brodo per cucinare la zuppa di verdure.
- Alfredo ha salato e ha girato il brodo con un cucchiaio.
- Alfredo è arrivato al lavoro puntuale.

Conosci il significato della parola *infortunio*?

3. Leggete il testo e cercate la definizione di *infortunio*.



La cucina è un ambiente di lavoro con molti **pericoli** e maggiori possibilità di **rischio** e di infortuni, cioè danni anche mortali che limitano in modo temporaneo o permanente la capacità lavorativa dopo un incidente.²



Questo può succedere perché in cucina ci sono attrezzature ed utensili taglienti, e si usano pentole di grandi dimensioni spesso piene di liquidi bollenti.

In Italia esiste una **normativa** specifica dedicata alla *sicurezza nel luogo di lavoro* e che elenca i diritti, i doveri e gli obblighi del **datore di lavoro** e dei **dipendenti**.

Il primo passo per lavorare sicuri è una corretta informazione e l'applicazione di regole antinfortunistiche che sono l'insieme delle norme e delle buone pratiche che prevengono ed evitano incidenti o infortuni durante lo svolgimento del proprio lavoro.

Completate la tabella con i termini presenti nel testo. Rileggete se necessario.

Termine	Pericolo				
Definizione	Causa o origine di un danno	Insieme di regole	probabilità del verificarsi di uno specifico evento pericoloso	lavoratore	persona o azienda che dà lavoro e lo organizza con un contratto

² Definizione adattata da <https://www.lavoro.gov.it/temi-e-priorita/previdenza/focus-on/Assicurazione-contro-infortuni-sul-lavoro-e-malattie-professionali/Pagine/Infortunio-sul-lavoro.aspx>

Lo schema che segue presenta i principali pericoli e rischi.

PERICOLO

- Toccare elementi elettrici con le mani bagnate.
- Staccare la corrente degli apparecchi elettrici prima di pulirli.
- Non conoscere il corretto uso delle apparecchiature elettriche prima di utilizzarle.

RISCHIO



SCARICA ELETTRICA

- Lasciare sporgere i manici delle pentole dal piano di cottura.
- Prendere un oggetto caldo senza l'uso del torcione (strofinaccio o canovaccio).
- Spostarsi o camminare con un recipiente pieno di vivande calde senza avvertire gli altri.



USTIONE

- Correre in un laboratorio di cucina.
- Non avvertire gli altri in caso di caduta di liquidi.
- Non asciugare il pavimento.
- Lasciare sporco il pavimento



CADUTA

- Appoggiare il torcione sopra i coltelli.
- Non usare i coltelli specifici per ogni operazione.
- Camminare con il coltello tra le mani con la punta rivolta verso gli altri.
- Appoggiare il coltello in zone della cucina senza avvertire gli altri.



TAGLIO

5. Segna con una X se il comportamento è ritenuto C = corretto o NC = non corretto.

Marco cammina con il coltello in mano. La punta del coltello è rivolta verso l'alto.	C	NC
Silvia ha rovesciato l'acqua di cottura sul pavimento della cucina. Ha deciso di terminare la ricetta e asciugare il pavimento più tardi.	C	NC
Giusy ha il compito di pulire la piastra elettrica. Prima ha staccato la presa dalla corrente.	C	NC
Fausto ha impugnato la padella calda con un torcione.	C	NC
Lo chef vede il pavimento sporco. Chiama il garzone per farlo pulire	C	NC
L'aiuto cuoco ha rovesciato una pentola di acqua bollente per terra vicino alla zona cottura. Non dice niente e va a casa perché ha finito il turno	C	NC
Il nuovo lavapiatti non sa come usare la lavastoviglie. Chiede aiuto al suo responsabile.	C	NC

6. Che cosa dici in queste situazioni di pericolo? Abbina le parole alla situazione adatta.

- | | |
|--|---|
| a. Il torcione è vicino al fuoco. | 1. Metti i guanti! |
| b. C'è un forte odore di gas. | 2. Spostalo subito! |
| c. Il collega sta per pulire la piastra elettrica. | 3. Prendi uno straccio e asciugalo immediatamente |
| d. Il collega deve prendere la torta dal forno. | 4. Stacca la spina! |
| e. Il pavimento è bagnato. | 5. Attento, scotta! (attenzione // fate attenzione) |
| f. Il collega ha una ferita profonda da taglio alla mano | 6. Prendi l'estintore! |
| g. Va a fuoco il magazzino. | 7. Chiama il 112! |
| h. Il collega sta per prendere un vassoio caldo senza guanti o torcione. | 8. Spegnilo e apri la finestra! |

7. Leggi il racconto di Rosa e inserisci le parole della lista.

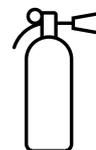
All'improvviso – subito – prima – allora – dopo – poi – finalmente – alla fine ormai – finalmente – presto

L'estate scorsa ho iniziato a lavorare in un ristorante stellato* di Milano come aiuto cuoco. Mi ricordo che la notte _____ non avevo dormito neanche un'ora: ero troppo felice! La mattina _____, infatti, sono uscita di casa _____, e sono arrivata in cucina con un'ora di anticipo. Quando lo chef mi ha visto mi ha dato la divisa e mi ha messo _____ al lavoro. Così mi sono ritrovata nella zona preparazione verdure.

***Stellato.** Segnalato con una o più stelle in una guida gastronomica.
☆☆☆

Non sapevo bene da dove cominciare, _____ ho chiesto a un collega, ma non mi ha risposto: aveva troppo da fare. Ho fatto tutto da sola, ho lavato le verdure, ho cercato i coltelli giusti in ben dieci cassetti e _____ ho iniziato a tagliare.

_____ ho sentito il collega urlare e fissare il piano cottura: c'era un piccolo incendio. Sono corsa velocemente a prendere l'estintore e ho spento il fuoco. Cos'era successo? Qualcuno aveva appoggiato il torcione vicino alla fiamma. Che spavento! _____, è andato tutto bene: nessuno si era fatto male. Lo chef mi ha ringraziato e tutti mi hanno applaudito. Un ottimo primo giorno di lavoro!



L'estintore

Sono _____ 10 mesi che lavoro qui: adesso sono molto più tranquilla e soddisfatta e _____ un mese, mi assumono a tempo indeterminato. _____!

8. Completate la tabella con gli avverbi e preposizioni del testo.

Prima del tempo in anticipo, il contrario di <i>tardi</i> .	
In precedenza, anteriormente a un momento. Il contrario di <i>Dopo</i> .	
In conclusione.	
Poi, successivamente, in seguito. (+ verbo o + nome)	
Dopo, successivamente, in seguito. (+ verbo)	
Immediatamente, rapidamente, in tempo breve.	
In un momento che non ti aspetti.	
Così, dunque, quindi.	
Con tono esclamativo, per comunicare soddisfazione di qualcosa che ho aspettato per tanto tempo.	
Esprime il compimento di un processo: a questo punto, adesso, ora.	<i>Ormai</i>

5. Formazione e lavoro

1. Leggete gli annunci di lavoro, poi completate la tabella



a.
OPERATORE DI SALA E BANCO
Presso il bar Buono + buono si ricerca con disponibilità immediata operatore di sala e banco bar ambo i sessi. Si richiede: diploma, esperienza già maturata in analoga mansione e disponibilità ad orari flessibili. Orario di lavoro: Full time 6 giorni su 7 su turni. Contratto iniziale a tempo determinato. Sede: piazzale Baracca, Milano.



b.
CUOCO E AIUTO CUOCO
Prestigioso ristorante cerca personale in cucina (cuoco e aiuto cuoco) e camerieri in sala con conoscenza della lingua inglese. Si richiede: esperienza nel settore e massima serietà. Ottima retribuzione. Ferie pagate. Preferibilmente disponibilità immediata. No perditempo. Contatti: sig. Rossi 331 1231234 direttorerossi@5stellechef.it



c.
PASTICCERE ESPERTO
Ricerchiamo per il nostro laboratorio 1 pasticcere esperto con almeno 10 anni di esperienza nel settore. Contratto di lavoro: Tempo pieno Se interessati, inviare il curriculum a selezione.personale@ristorazione.it.



d.
LAVAPIATTI
Per l'apertura del nostro terzo ristorante in città, selezioniamo lavapiatti anche prima esperienza. Mansioni: utilizzo lavastoviglie industriale, e lavaggio a mano di piatti e bicchieri, semplici attività di pulizia dei locali, quali rimozione liquidi fuoriusciti o vetri rotti, svuotamento cestini della spazzatura, pulizia distributori bevande.



e.
TIROCINANTE FAST FOOD
Il candidato dovrà: accogliere e gestire la clientela in tutte le sue fasi: ricezione e processo degli ordini, consegna e pagamento. Preparare prodotti in cucina per la vendita al pubblico; Seguire le procedure aziendali in relazione agli standard di pulizia e igiene e sicurezza. Requisiti: senza esperienza nella ristorazione veloce e/ o disoccupati. Disponibilità a lavorare su turni, nei weekend e nei giorni festivi. Residenza/domicilio in provincia di Milano.



f.
AIUTO CUOCO
Assunzione urgente per catena di ristorazione di successo. Sede di lavoro, zona Bicocca e Città Studi, Milano. Si richiede almeno 1 anno di esperienza nel settore ristorazione, conoscenza del taglio carni, pesce, friggitrici, forno, affettatrici e griglia. Disponibilità nel week end, al turno diurno, serale e festivi. Durata contratto: 6 mesi. Stipendio: €700,00 - €1.200,00 al mese.

2. Completa la tabella con le informazioni dell'attività n. 1

Annuncio	a.	b.	c.	d.	e.	f.
figura professionale						
Mansioni						
sede di lavoro						
Requisiti						
tipologia di contratto						
Stipendio						

3. Abbina le parole alle definizioni corrette.

- | | |
|-------------------------|--|
| a. annuncio | 1. persona che si offre per un determinato lavoro |
| b. candidato | 2. accordo scritto tra datore di lavoro e lavoratore su orario, stipendio, sede di lavoro, mansioni etc. |
| c. figura professionale | 3. retribuzione, denaro dato in cambio di lavoro |
| d. requisiti | 4. posto, luogo di lavoro |
| e. contratto | 5. vacanze dal lavoro |
| f. esperienza | 6. avviso, notifica di un nuovo lavoro |
| g. stipendio/ salario | 7. periodo di tempo di una collaborazione o di un contratto. |
| h. durata | 8. il ruolo di una persona in un'azienda (es. il cuoco, l'aiuto cuoco ecc.) |
| i. mansioni | 9. qualità, capacità, titoli che si devono avere |
| l. sede | 10. il documento dove scrivere la formazione e le esperienze di lavoro |
| m. curriculum vitae | 11. i compiti, il lavoro che si deve fare |
| n. ferie | 12. anni di lavoro |

4. Il cuoco ideale. In coppia parlate dei requisiti che un cuoco deve avere per ottenere un lavoro.

Il cuoco ideale deve...

Essere flessibile
Essere calmo
Essere appassionato
Essere serio
Essere severo
Essere puntuale
Essere silenzioso
Essere ordinato
Essere disordinato
Essere creativo
Essere ricco
Essere ritardatario



Avere la patente
Avere un computer
Avere una buona conoscenza dell'inglese
Avere tanto tempo libero
Avere una buona formazione
Avere buoni contatti
Avere una famiglia
Avere tanta esperienza
Avere tutti gli utensili
Avere meno di 30 anni
Avere orari flessibili
Avere l'auto

5. Maria Lopez, cuoca con tanta esperienza, vuole cambiare lavoro. Aiutatela a scrivere una lettera di presentazione per l'annuncio b. dell'attività 1. Inserite le parole della lista negli spazi.

Alla c.a.
del Sig. Mario Rossi,
Cinque stelle chef
piazza del Duomo 1
20121 Milano

Mittente: Maria Lopez,
p.zza Diaz 3, 20222
Milano

Cordiali saluti – mi sono occupata di – esperienza – colloquio – madrelingua – come cuoco – ~~annuncio~~ – presso – ruoli –

Alla c.a.

Egr. Sig. Rossi,

Cinque stelle chef

Piazza del Duomo 1

20121 Milano

Maria Lopez,

piazza Diaz 3

20222, Milano

cell. 333 234235

Egregio sig. Rossi,

in risposta all' [annuncio](#) rif. 2357 pubblicato sul sito *Lavoro.it* desidero candidarmi _____ presso il Suo ristorante.

Ho _____ di circa 12 anni come cuoco capo partita in ristoranti di lusso italiani e stranieri.

In particolare, _____ coordinare i cuochi e gli aiuto cuochi, di redigere i menù e di selezione del personale. Questi _____ mi hanno consentito di maturare una buona capacità di problem solving nella gestione in autonomia di attività molteplici.

Sono _____ spagnola, ma parlo perfettamente italiano e inglese. Lavoro da 5 anni come chef _____ il ristorante Bon ton di piazzale Repubblica e per 7 anni ho lavorato a Londra prima come cameriera, poi aiuto-cuoco e infine come cuoca per il Queen Restaurant di Regent street.

Sono molto interessata a lavorare per il Suo ristorante e garantisco fin da ora disponibilità immediata.

Allego pertanto il mio cv e resto a Sua disposizione per un eventuale _____ conoscitivo.

La ringrazio per l'attenzione

Maria Lopez

6. Rileggete la lettera di presentazione: quali parole ci fanno capire che è un testo formale?

7. Una lettera di presentazione ha una struttura ben precisa. Riscrivi la lettera seguendo i paragrafi.

Destinatario	
Mittente	
Introduzione	
Presentazione	
Motivazione	
Conclusione	
Saluti	

8. Trova le abbreviazioni nella lettera di presentazione e associale ai significati.

Cortese attenzione =

Egregio =

Signore =

Cellulare =

Riferimento =

Curriculum vitae =

9. Leggete il curriculum di Maria Lopez, poi rispondete alle domande.



Maria Lopez

piazza Diaz 3

20222 Milano (Mi)

mail: maria.lopez.superchef@gmail.com

cell.: 333 234235

ESPERIENZE LAVORATIVE

Maggio 2015 – presente

Chef presso Bon Ton Restaurant, Milano:

attività svolte: redazione menù, coordinamento cucina, selezione del personale, gestione fornitori e magazzino

Aprile 2008 – Aprile 2015

Cameriera, sous chef e cuoca presso Queen Restaurant, Londra

attività svolte: cameriera di sala, primo supporto al capo cuoco, cuoca, selezione e acquisto alimentari.

STUDI E FORMAZIONE

Settembre 2007 – Marzo 2008

Anno sabbatico dedicato al volontariato internazionale per l'associazione Food for Soul

Settembre 2006 – agosto 2007

Corso di Alta Formazione presso Gambero Rosso Academy

Specializzazione in arte culinaria per ristorazione gourmet, collettiva, turistica, alberghiera e nel settore catering & banqueting

Novembre 2005 – luglio 2006

Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts presso Università del Gusto di Pollenzo (CN)

Vincitrice borsa di studio

Settembre 2003 – giugno 2005

Diploma triennale presso Istituto alberghiero IAM, Milano

In enogastronomia settore cucina

Settembre 2000 – Giugno 2003

Escuela de Cocina, Barcelona

Diploma triennale

LINGUE STRANIERE

Spagnolo

madrelingua

Italiano

C2 (Certificazione Plida)

Inglese

B2 (Certificazione Ielts)

SISTEMI INFORMATICI

Sistemi operativi

Windows, Mac

Gestione posta, web, browser

Chrome, Explorer, Safari

Programmi comuni

Pacchetto Office

10. Rispondi alle domande

a. Maria Lopez è attualmente disoccupata?

b. Maria Lopez è stata una studentessa modello?

c. Maria Lopez ha fatto esperienze all'estero? Se sì, descrivile

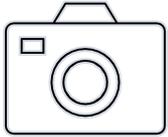
d. Che cosa e dove ha studiato Maria Lopez?

e. Che tipo di mansioni ha svolto Maria Lopez negli ultimi 10 anni?

f. Quante quali lingue parla Maria Lopez?

g. Che cosa sa fare con il computer?

10. Prova scrivere il tuo cv e una lettera di presentazione per un ristorante dove ti piacerebbe lavorare.



Nome e Cognome:

indirizzo:

e-mail:

telefono / cellulare:

ESPERIENZE LAVORATIVE

STUDI E FORMAZIONE

LINGUE STRANIERE

SISTEMI INFORMATICI

INTERESSI PERSONALI

11. Come si diventa chef?

Leggete il testo, poi rispondete alle domande.

In Italia, per una carriera nell'ambito della ristorazione, si inizia il percorso di studi presso gli istituti alberghieri, dove si possono frequentare corsi di 3 o di 5 anni. Dopo i 3 anni, viene rilasciato un diploma professionale che permette già di lavorare, mentre a conclusione del quinquennio, gli studenti conseguono un diploma di maturità con qualifica di Tecnico dei servizi di ristorazione.

Negli istituti alberghieri troviamo tre indirizzi: **enogastronomia, servizi di sala e di vendita e accoglienza turistica.**

Che cosa si studia?

Con lezioni teoriche e laboratori pratici si impara a preparare e a realizzare ricette di cucina, decorare e presentare piatti, confezionare e conservare alimenti e a applicare protocolli di sicurezza e igiene sul lavoro.

Quali opportunità ci sono?

Con questa formazione è possibile lavorare come chef o cuoco capopartita in ristoranti, hotel, aziende alimentari e di catering.

Ci sono altri percorsi di formazione?

Sì. Per lavorare nella ristorazione non è necessario avere un diploma alberghiero. Oggi esistono molte associazioni e scuole che offrono corsi di alta formazione, master e addirittura università, per specializzarsi e ottenere una formazione professionale di alto livello anche in età adulta.

Vero o falso?

- | | | |
|--|----------|----------|
| a. Per diventare chef è obbligatorio studiare all'istituto alberghiero. | V | F |
| b. L'istituto alberghiero dura 5 anni. | V | F |
| c. Negli istituti alberghieri ci sono generalmente tre indirizzi. | V | F |
| d. Con il diploma triennale dell'istituto alberghiero non è possibile trovare lavoro. | V | F |
| e. Frequentare un istituto alberghiero permette di lavorare solo negli alberghi. | V | F |
| f. Dopo l'istituto alberghiero è necessario fare un corso di alta formazione, o un master o l'università. | V | F |
| g. È possibile diventare chef con corsi universitari, di alta formazione o master, senza frequentare un istituto alberghiero. | V | F |

12. E nel tuo Paese per lavorare nella ristorazione, che studi devi fare? Parlatene in classe.

Questo volume è stato stampato
nel mese di dicembre 2020
su materiali e con tecnologie ecocompatibili
presso la LITOGRAFIA SOLARI
Peschiera Borromeo (MI)

EDUCatt - Ente per il Diritto allo Studio Universitario dell'Università Cattolica
Largo Gemelli 1, 20123 Milano - tel. 02.7234.22.35 - fax 02.80.53.215
e-mail: editoriale.dsu@educatt.it (produzione); librario.dsu@educatt.it (distribuzione)
web: www.educatt.it/libri



9 788893 357524