

Hostelería para fines específicos en el aula de E/LE

DAVID GIMÉNEZ FOLQUÉS
Universitat de València
David.Gimenez-Folques@uv.es

1. Introducción

Cuando un alumno extranjero se dispone a estudiar un nuevo idioma, tiene la esperanza de volver a su país sabiendo al menos desenvolverse en los ámbitos más esenciales: en una conversación cotidiana, en el banco, en una entrevista de trabajo o, por qué no, en un restaurante. Así pues, hemos seleccionado la *Hostelería para fines específicos en el aula de E/LE* como proyecto con el fin de auxiliar al alumno en este campo. Este objetivo lo llevamos a cabo mediante un enfoque por tareas, es decir, adquiriremos las herramientas necesarias antes de emprender la tarea que nos interesa: saber desenvolvernó en un restaurante. Para ello, hemos seleccionado los tiempos verbales y el vocabulario que hemos considerado esenciales para el desarrollo de nuestro objetivo.

Es fundamental que estas actividades se lleven a cabo mediante la interacción del alumno con sus compañeros y con el mismo profesor. Este último, deberá coordinar y moderar en todo momento la actividad para asegurarse de que el progreso es el adecuado. Hay que añadir que esta práctica está pensada para los alumnos de nivel intermedio.

2. Secuenciación

2.1. Contenidos

- El pretérito perfecto
- Léxico de la hostelería
- Las medidas
- El diálogo

2.2. Objetivos

- Conocer la estructura del pretérito perfecto
- Familiarizarse con el léxico hostelero
- Conocer las medidas en español
- Tener recursos suficientes en una conversación en lengua española

2.3. Criterios de evaluación

- Saber relacionar el pretérito perfecto en el ámbito de la hostelería
- Emplear con coherencia el léxico hostelero en una conversación cotidiana
- Relacionar con corrección las medidas con sus elementos adecuados
- Saber desenvolverse en una conversación cotidiana en un restaurante

3. Actividades

Pretérito Perfecto. *¿Han decidido ya qué van a tomar?*

En primer lugar, antes de alcanzar los objetivos marcados, nos tenemos que asegurar de que el alumno conoce la estructura del pretérito perfecto. Este tiempo, como marca el título, será necesario para poder desenvolverse en una conversación cotidiana en un restaurante o incluso para trabajar como camareros en el mundo de la hostelería.

Ejercicio 1. Rellena los siguientes huecos con el pretérito perfecto:

1. ¿Ya..... qué van a tomar? (decidir, ustedes)
2. ¿Por qué no..... el vino de la casa? (tomar, ustedes)
3. Todavía no..... la mesa. (preparar, yo)
4. Tú nunca..... con nosotros a servir en una taberna. (venir)
5. nota de aquellas tres mesas (tomar, yo)
6. ¿..... ustedes el trabajo? (empezar)
7. Yo..... el pollo con aceite de oliva. (freír)
8. Nosotros..... un día muy duro. (tener)
9. ¿Les..... la comida? (gustado)
10. ¿Ya..... la cuenta? (pagar, ustedes)
11. ¿..... el vino de la casa? (probar, ustedes)
12. Dónde lo..... usted? (aprender)
13. ¿No le..... todavía el postre? (traer)
14. ¿..... ya con el segundo plato? (acabar, ustedes)
15. Ella me..... la carta de reclamaciones. (pedido)

Ejercicio 2. Rellena los huecos con los siguientes pretéritos perfectos:

Han traído, han tomado, ha sido (3), he comido, he observado, ha parecido

Camarero: ¿..... de su gusto la comida?

Cliente: Sí, gracias. muy bien

Camarero: ¿Qué le..... nuestro postre «flameado de crema»?

Cliente: una elección excelente.

Camarero: Me alegro. Le..... nota del café.

Cliente: No, pero creo que no voy a tomar nada más. que en las cenas no hay menú, ¿es cierto?

Camarero: Sí, únicamente servimos menú en las comidas.

Cliente: Disculpe, todavía no me..... la cuenta.

Camarero: Perdona, enseguida se la traigo. ¡Aquí tiene! Gracias por comer en nuestro restaurante.

Cliente: un placer, gracias.

Ejercicio 3. Realiza oraciones relacionadas con el campo de la hostelería utilizando los siguientes marcadores temporales:

- Esta mañana
- Hoy
- Alguna vez
- Todavía
- Ya

Vocabulario

Una vez practicado el tiempo verbal que nos interesaba, pasamos ahora a cubrir las necesidades léxicas. En este aspecto, familiarizaremos al alumno con el vocabulario gastronómico y con el ámbito de las medidas, necesarias para poder expresar la cantidad o el tipo de comida que se desea expresar.

Medidas. Una botella de vino y una ración de langostinos, por favor

- **Una ración de** langostinos, champiñones...
- **Una tapa de** quesos, jamón ibérico...
- **Una botella de** aceite, vinagre, whisky...
- **Un plato de** paella, ensalada...
- **Una lata de** atún, coca-cola...
- **Un / a** sandía, melón...
- **Una barra de** pan.
- **Una copa de** vino.
- **Un paquete de** arroz, azúcar, sal, harina...
- **Un litro de** agua, cerveza, leche...
- **Un kilo (1 k.) / medio kilo (1/2 k.) / un cuarto de kilo (1/4 k.) de** carne, de manzanas...
- **Un cartón de** leche...
- **Una docena (12), media docena (6) de** huevos.

Las medidas resultan necesarias a la hora de entender los pedidos de los clientes o a la hora de ofrecérselos.

Ejercicio 1. Completa el texto con una de las medidas de la tabla.

1. ¿Puede traerme..... de espaguetis por favor?
2. Para beber..... de agua.
3. Mi..... preferida es la de calamares.
4. Una.....de ensaladilla estaría bien para empezar.
5. ¿Quieres..... o.....de agua?
6. Con..... manzana será suficiente, gracias.
7. de jamón ibérico y queso yde macarrones.

Ejercicio 2. Utiliza una medida para describir los siguientes dibujos:



.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

Menú (restaurantes)

PIZZERÍA	REUSTAURANTE CHINO	ARROCERÍA VALENCIANA
Primer plato	Primer plato	Primer plato
Tomate con mozzarella	Rollitos de primavera	Ensalada valenciana
Carpaccio	Ensalada china	Jamón Ibérico
Ensalada mixta	Pan chino	Quesos
	Arroz tres delicias	Patés
		Gambas al ajillo
Segundo plato Pizzas (Ingredientes):	Segundo plato	Segundo plato
Queso	Pollo con almendras	Paella valenciana
Tomate	Ternera con setas	Paella alicantina
Cebolla	Cerdo agridulce	Paella de marisco
Atún		Arroz a banda (con alioli)
Beicon		Arroz negro
Queso		
Carne		
Gambas		
Postres	Postres	Postres
Profiteroles	Ensalada de frutas	Frutas del tiempo.
Tiramisú	Helado de soja	Tarta de chocolate o de queso con frutas del bosque
Helado: chocolate, fresa, vainilla		Sorbete de limón
		Flan

Bebidas: Agua / Vino tinto / Vino Blanco / Cerveza / Refrescos.

Aquí tenemos tres menús distintos pertenecientes a tres tipos de restaurantes. En ellos podemos observar la estructura que podríamos encontrar en una carta de menú de cualquiera de estos tres restaurantes. Las habilidades orales toman especial importancia en este apartado. El profesor se debe asegurar de que el alumno domina este ámbito con cierta fluidez.

Ejercicio 1. Elige uno de los tres menús y selecciona la comida que vas a tomar. Recuerda que tienes que respetar la estructura de: primer plato, segundo plato y postres. La bebida es común para los tres menús.

Ejercicio 2. Con la ayuda del profesor intenta describir los siguientes platos explicando los ingredientes que los forman:

1. Arroz a banda
2. Rollitos de primavera
3. Ensalada valenciana
4. Tiramisú
5. Arroz tres delicias
6. Ensalada mixta
7. Arroz negro

Ejercicio 3. Realiza un diálogo entre un camarero y un cliente en un restaurante utilizando uno de los tres menús que aparecen en la tabla.

Conversación (*Hábitos alimentarios*)

Llegados a este punto, podemos dar un paso más en nuestra práctica. Este no sería otro que el de conseguir que el alumno de desenvuelva con soltura en un debate acerca del ámbito estudiado. Aquí el profesor debe actuar como moderador e impedir que se pierda el hilo de la conversación.

Dime lo que comes y te diré cómo eres

Los alimentos influyen en el comportamiento humano. Puede provocar euforia e incluso volvernors agresivos sin darnos cuenta.

Comer carne a diario puede provocar que nos volvamos más irascibles; consumir cerezas, plátanos o maíz retrasa el envejecimiento; el jamón serrano tiene zinc que ayuda al desarrollo de las membranas neuronales y, si quieres relajarte come chocolate en grandes cantidades. Estos efectos se dan a largo plazo y, dependiendo del producto, en pequeñas o grandes cantidades. Así nos lo han asegurado expertos como Tomás Ortiz, director del departamento de Psiquiatría de la Universidad Complutense.

Un estudio realizado por la Universidad Autónoma de Barcelona concluye que aquellas personas con hábitos alimentarios más equilibrados tienen una conducta más saludable. Los hábitos alimentarios forman parte de un estilo de vida. Las personas que cuidan su alimentación, cuidan su salud y evitan hábitos tóxicos como el alcohol o las drogas. El patrón de alimentación es un aspecto integrado dentro de la persona.

MARTA ESCAVIAS.

En el texto podemos observar la influencia de los alimentos en el comportamiento humano. Vamos a trabajar la comprensión lectora.

Ejercicio 1. Pregunta a tu profesor las palabras que no entiendas.

Ejercicio 2. Haz un resumen marcando las principales ideas del texto.

Ejercicio 3. Redacta tu opinión sobre hasta qué punto crees en la influencia del hábito alimentario en el comportamiento humano.

4. Bibliografía

- Benítez Pérez, P. (1994). “¿Qué vocabulario hay que enseñar en las clases de español como lengua extranjera?” *Didáctica del español como lengua extranjera*. Madrid, Cuadernos del tiempo libre, Colección Expolingua, 9-12.
- Cabré Castellví, M^a. Teresa (1993). *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona, Antártida.
- Cervero, M^a. J. y F. Pichardo Castro (2000). *Aprender y enseñar vocabulario*. Madrid, Edelsa.
- Encinar, A. (2000). *Uso interactivo del vocabulario*. Madrid: Edelsa.
- García Santa Cecilia, Á. (2000). *Cómo se diseña un curso de lengua extranjera*. Madrid, Arco Libros.
- Gómez de Enterría, J. (2001). *La enseñanza/aprendizaje del español con fines específicos*. Madrid, Edinumen.
- Higueras, M. (1996). “Aprender y enseñar léxico”. *Didáctica del español como lengua extranjera*. Madrid, Cuadernos del tiempo libre, Colección Expolingua, pp. 111-126.
- Lahuerta Galán, J. y Pujol Vila, M. (1993). “La enseñanza del léxico: una cuestión metodológica”. *Didáctica del español como lengua extranjera*. Madrid, Cuadernos del tiempo libre, Colección Expolingua, pp. 117-137.
- Montalto Cessi, D. (1998). “Los lenguajes específicos” en M. V. Calvi & F. San Vicente (eds.): *La identidad del español y su didáctica*. Viareggio, Il lume a petrolio.