

# SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER L'OSPITALITÀ

## CLASSE TERZA

### LINGUA STRANIERA FRANCESE

**DOCENTE: Mirko Russello**

CONTENUTI	TEMPI
<p style="text-align: center;"><b>1. La cuisine et le restaurant</b></p> <p>La brigade de cuisine Les méthodes de cuisson La tenue professionnelle du cuisinier L'équipement de la cuisine Outils indispensables pour le chef cuisinier Outils indispensables pour le chef pâtissier La brigade de restaurant La tenue professionnelle du personnel de salle L'équipement de la salle Les appareils de la salle Les outils pour le service Le classement des restaurants</p> <p><b>Révision grammaticale</b></p> <p>Les déterminants</p>	<b>SETTEMBRE – OTTOBRE</b>
<p style="text-align: center;"><b>2. Recevoir les clients: l'accueil</b></p> <p>Le plan du restaurant Accueillir les clients Attitudes du personnel Mauvaises attitudes du personnel La mise en place et les outils pour le service La mise en place On peut satisfaire le vœu du client: phrases utiles La réservation téléphonique</p> <p><b>Révision grammaticale</b></p> <p>Le pluriel et le féminin</p>	<b>NOVEMBRE – DICEMBRE</b>
<b>3. Le service</b>	

<p>Types de menus Composition du menu La carte La carte des vins et des boissons Quel service? Menus alternatifs Menus religieux Régimes diététiques: végétarien, végétalien, fruitarien, macrobiotique Régimes pour les intolérances alimentaires</p> <p><b>Révision grammaticale</b></p> <p>La comparaison</p>	<p><b>GENNAIO – FEBBRAIO</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>4. Le vin</b></p> <p>Du vignoble au verre Le service des vins Présenter le vin Déboucher la bouteille Servir le vin Les outils du sommelier Le décantage Accords vins-mets La dégustation La phase visuelle La phase olfactive La phase gustative Dégustation prestige Les régions viticoles françaises Appellations des vins français Le Champagne La conservation et le service du Champagne</p> <p><b>Révision grammaticale</b></p> <p>Le superlatif</p>	<p><b>MARZO – APRILE</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>5. Les apéritifs</b></p> <p>Classer les apéritifs Le vin en apéritif Apéritif buffet Buffet froid Apéritif repas Présentation des apéritifs Les jus de fruits Apéritif dessert Apéritifs aux arômes inédits</p> <p><b>Révision grammaticale</b></p>	<p><b>MAGGIO - GIUGNO</b></p>

Les prépositions	
------------------	--