

PROGRAMMA DI FRANCESE

CLASSI 3H/3A

a.s. 2015/2016

Prof.sa Ambrosini Paola

Libro di testo: "PRET-A-GOUTER" volume unico PARODI-VALLACCO TREVISINI editore

UNITE' 1: DEMARRAGE

LES REPAS

L'ORGANISATION D'UN REPAS EN ITALIE ET EN FRANCE

Lexique et expressions

UNITE' 2: L'ORGANISATION DU TRAVAIL EN CUISINE

LES DIFFERENTES PARTIES D'UNE CUISINE

LE FONCTIONNEMENT D'UNE CUISINE

LES EQUIPEMENTS D'UNE CUISINE

Lexique et expressions

UNITE' 3: LES DIFFERENTS TYPES DE RESTAURANTS

LA RESTAURATION

LA RESTAURATION RAPIDE

LES RESTAURANTS CLASSIQUES

LES RESTAURANTS GASTRONOMIQUES

LES RESTAURANTS D'ENTREPRISE OU DE COLLECTIVITE'

LES TRAITERS ET LES BANQUETS

LA RESTAURATION A BORD DES MOYENS DE TRANSPORT

LES GUIDES GASTRONOMIQUES

UNITE' 11: LE TRAVAIL DANS UNE SALLE DE RESTAURANT

LES EQUIPEMENTS D'UNE SALLE DE RESTAURANT

Le mobilier Le linge La vaisselle La verrerie L'argenterie

L'ORGANISATION DU TRAVAIL

Avant l'ouverture / après l'ouverture / après la fermeture du restaurant / la réservation d'une table

LES METHODES DE SERVICE

MENU A PRIX FIXE OU A LA CARTE

Différences entre la France et l'Italie

Lexique et expressions

La conversation téléphonique

Demander et donner des conseils et des précisions sur des plats

UNITE' 15: LE MONDE DU TRAVAIL

LE MARCHE' DU TRAVAIL

LES TYPES DE CONTRATS PROPOSÉS

LE SERVICE PUBLIC DE L'EMPLOI

COMMENT CONSTRUIRE SON CURRICULUM VITAE

LETTRE DE MOTIVATION EN REPONSE A UNE ANNONCE

ENTRETIEN D'EMBAUCHE

UNITE' 16: LES FIGURES PROFESSIONNELLES DE LA RESTAURATION

EN SALLE

EN CUISINE

LE CHEF CUISINIER

LE SOMMELIER