

IPSEO A.VESPUCCI
PROGRAMMA DI SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE
Classe III
Corso Sala - Vendita

Les formes de la restauration: snack-bar, restauration rapide, cafétéria, bar à vin, crêperie, pizzeria, steak house, ferme-auberge, restaurant haut de gamme

Lexique: fruits et légumes, poissons, mollusques et crustacés, herbes aromatiques

Définition de carte et de menu à prix fixe

Composition d'un menu français: entrées, plats principaux, desserts et fromages

La brigade d'un restaurant

Les qualités du personnel de salle

La tenue professionnelle

La mise en place

Les ustensiles de service, le couvert

Le linge / le linge à usage unique

Les ustensiles du bar

Classification des cocktails

Les cocktails classiques

Le barman

Les services

I contenuti di grammatica vengono ripresi o approfonditi in funzione delle esigenze comunicative.