

Programma svolto nella classe III
Sala e Vendita

Anno: 2022/2023

Materia: SECONDA LINGUA FRANCESE

Testo in adozione: Maître **Sommelier** et Barman. Zanotti. M.
B. Paour Editrice San Marco

Le monde de la restauration

UDA 1 Restaurant et personnel

Mise en place

Service

La brigade de restaurant

Au resto, tenue pro!

La démarche en salle

Buffet

Restauration et intégration

Dégustation

Le bistrot

La tradition italienne et à emporter

Les routes du terroir

L'Italie du Nord

La Ligurie, le Piémont, la Vallée d'Aoste, la Vénétie, le Trentin, le Frioul, l'Émilie-Romagne
Grammaire

Il pres dei verbi regolari , la forma negativa, la forma interrogativa, , gli aggettivi
possessivi, I pronomi possessivi da p 41 a p 43

UDA 2

Mise en place

Voici notre salle

Service

Le mobilier et l'équipement de la salle

Des ustensiles pour un service impeccable

Les secrets de la mise en place

A chacun son plateau

Buffet

L'accueil et la sécurité avant tout

Dégustation

Les restos design à Paris

Les routes du terroir

Au centre de l'Italie

La Toscane, l'Ombrie, les Marches, le Molise, les Abruzzes, le Latium

Prendre la réservation

Grammaire

Le preposizioni di luogo, le preposizioni articolate, il pres dei verbi irregolari, L'imperativo,

UDA 3 Voici notre menu

Mise en place

Bienvenue dans notre restaurant

Carte ou menu

les pâtes et les céréales, Envie de viande

Les légumes du potager à l'assiette

Les assaisonnements

Les français à table

Les repas quotidiens en Italie

Grammaire

I gallicismi

Erice, li 01.06.2023