

PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
CLASSI IV
INDIRIZZO: SALA E VENDITA

Dal libro di testo: "Prêt à servir", Le français professionnel pour l'oéno-gastronomie, Rizzoli
languages, saranno trattati i seguenti argomenti:

MODULE 1: "LE RESTAURANT"

MODULE 2 : "LES VINS ET LES BOISSONS"

Unité 4: Les Vins

étape 1: Les vins français

Les régions viticoles françaises: les types de vins et leurs caractéristiques.

Les vins français les plus prestigieux.

La classification des vins français.

étape 2: Comment lire l'étiquette : les mentions obligatoires . Les mentions facultatives.

étape 3: Les caractéristiques du vin .

étape 4: Le service des vins.

Le choix des vins.

Tableau des accords vins/mets.

L'accord avec les fromages.

étape 5: Le champagne

Origines: les trois cépages; La géographie du champagne; Le dosage.

Le service du champagne:

Quelle température pour le champagne?

Quel verre pour le champagne?

Comment remplir le verre?

A quel moment du repas le sert-on?

Unité 5: Les Boissons.

étape 1: Le barman et le matériel du bar

Le métier de barman.

Le matériel du barman.

Les verres.

étape 2: Les boissons chaudes.

Dialogue: "Les conseils du barman"

Le lexique du café.

Thé, tisane, infusion: les différences.

Quelles mignardises pour une boisson chaude?

étape 3: Les boissons fermentées.

Les différents types de bières.

Le cidre.

étape 4: Les smoothies et les cocktails sans alcool.

Dialogue: "Allons boire un pot"

Les smoothies.

étape 5: Les cocktails et les apéritifs à base d'alcool.

étape 6: Les liqueurs

étape 7: "Les eaux-de-vie"

