



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

**Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364

C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D

www.alberghieromolfetta.it BARH04000D@istruzione.it

[Istituto accreditato presso la Regione Puglia – settore Formazione Professionale – per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l'Area Svantaggio](#)

**PROGRAMMA di FRANCESE per corsi di recupero
Classe 3° sala e vendita a.s. 2020/2021**

Libro di testo in uso: C. Duvallier, *Gourmet œnogastronomie*, ELI, 2016.

MODULO 1 : AU RESTAURANT

La brigade de salle et la tenue professionnelle

Les locaux et les équipements du restaurant

MODULO 2 : POUR CHOISIR

Les types de cartes et de menus

MODULO 3 : LE SERVICE

La mise en place

Les types de service : à l'assiette, à l'assiette clochée, à la française, à l'anglaise et à la russe.

MODULO 4 : L'ACCUEIL

L'art de l'accueil : prendre la commande -gérer les plaintes

MODULO 5 : AU BAR

accessoires spécifiques du bar

Les boissons chaudes et les cocktails alcoolisés et non.

GRAMMATICA

Ripetizione principali nozioni di fonetica- femminile - plurale - la coniugazione dei verbi regolari ed irregolari al presente e al passé composé – frase negativa con possibilità di soppressione del pas - frase interrogativa - preposizioni articolate e partitivo - gallicismi - , comparativi .