



**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 FRANCESE classe 4° sala e vendita a.s.2022-2023

Libro di testo : *GOURMET Service vol.U - C.Duvallier - ELI -Pierre Bordas et fils*

Docenti : prof.sse Maria Selvaggi- Alessandra Lopez- Mariangela Losito

MODULO 1 la restauration

la restauration commerciale

bar et restaurants typiquement français

la restauration rapide

la restauration collective à caractère sociale

la restauration événementielle : le TOR, les banquets ,les buffets

MODULO 2 : À la cave du restaurant

Les vins français et leurs appellations

Le vin et le service

Le bon accord des vins, accord vin-dessert

Le champagne -les liqueurs - les eaux –de- vie

MODULO 3: POSTULER À UN TRAVAIL

comment devenir barman

rédiger un CV

la lettre de motivation

GRAMMAIRE

article partitif, phrase négative , verbes irréguliers, les articles contractés .

Molfetta, 03/07/2023