



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

Istituto Professionale di Stato  
per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

" E. Mattei "

VIESTE (FG)



**Programma minimo  
di Lingua e Civiltà Francese  
Anno scolastico 2017 - 2018**

**TERZA SALA BAR**

**Libro di testo:** Passion salle et bar

**Autori** : Marina Zanotti, Marie-Blanche Paour

**Casa Edit.** : San Marco

**MODULE 1: Le restaurant et la salle**

*Plat principal*

- La brigade de restaurant
- La tenue professionnelle

*Dessert*

- À la découverte de la restauration française
- Voyage dans la tradition italienne

**MODULE 2 : À table**

*Plat principal*

- Le mobilier et l'équipement de la salle
- Les outils pour le service

*Garniture*

Les arts de la table

**MODULE 3 : Puis-je prendre la commande ?**

*Plat principal*

- Carte ou menu ?
- Décrire un plat
- Les pâtes et les céréales
- Les poissons, les crustacés et les mollusques
- La viande
- Les légumes
- Les assaisonnements

## **MODULE 4 : ça c'est bien passé Messieurs-Dames ?**

### *Plat principal*

- Le plateau de fromage
- La carte des desserts
- Conclure en légèreté : les fruits

### *Dessert*

- Les crêpes à la française
- Les glaces à l'italienne