

# IPSSAT “ ROCCO CHINNICI”

ANNO SCOLASTICO 2017-2018

DIPARTIMENTO DISCIPLINARE- AREA: LINGUE STRANIERE

MATERIA:FRANCESE

**CLASSE: III LSE – settore SALA E VENDITA**

SEDE: NICOLOSI- S.M. Di LICODIA

TESTO: M. Olivieri, Philippe Beaupart, *Prêt à servir*, Rizzoli

## MODULO 1 : LE RESTAURANT

OBIETTIVI	TITOLO
Conoscere e descrivere la brigata del ristorante Conoscere e descrivere la divisa professionale Conoscere e descrivere le attrezzature e gli utensili utilizzati in cucina e al ristorante Saper descrivere la composizione del menu Saper comporre un menu Saper presentare un menu Saper descrivere la <i>mise en place</i> Saper dare dei consigli al cliente Conoscere e identificare gli utensili necessari per un menu specifico Conoscere e illustrare le differenti forme di servizio Conoscere le caratteristiche della comunicazione verbale e non verbale Conoscere e saper descrivere la vendita addizionale Saper presentare e descrivere la caratteristiche dei prodotti Saper accogliere e congedarsi dal cliente Saper gestire i reclami	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le personnel</li><li>• Le menu et les services</li><li>• La vente</li></ul>

## MODULO 2 : LES VINS ET LES BOISSONS

OBIETTIVI	TITOLO
<p>Conoscere e saper presentare i vini francesi e italiani</p> <p>Saper classificare i vini</p> <p>Saper leggere l'etichetta</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche del vino</p> <p>Saper descrivere l a carta dei vini</p> <p>Saper servire i vini e abbinarli alle pietanze</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche dello champagne</p> <p>Saper definire il lavoro del barman</p> <p>Conoscere e descrivere le attrezzature e gli utensili del bar</p> <p>Conoscere e descrivere le caratteristiche di varie tipologie di bevande (calde, fredde, fermentate, liquori, aperitivi, cocktails)</p> <p>Saper proporre una bevanda</p> <p>Saper gestire un reclamo</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les vins</li><li>• Les boissons</li></ul>