Paraninfo

Au Service du Client. Francés para Cocina y Restauración 4.ª edición



Editorial: Paraninfo
Autor: ARANTXA MOTA IGLESIAS
Clasificación: Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo
Tamaño: 21 x 27 cm.
Páginas: 248
ISBN 13: 9788428339681
ISBN 10: 8428339686
Precio sin IVA: 32,21 Eur
Precio con IVA: 33,50 Eur
Fecha publicacion: 26/05/2017

Sinopsis

Le public

Ce manuel s'adresse aux étudiants des Écoles-Hôtelières, *sections restauration et cuisine; et aux professionnels* en contact avec des clients francophones et désirant acquérir ou réviser des connaissances en français de leur spécialité.

Le niveau

Cet ouvrage peut-être utilisé dès le niveau débutant jusqu'au niveau intermédiaire.

Au Service du Client tient compte des recommendations et des progressions du Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues et des directrices officielles fixées pour l'enseignement du français langue étrangère (2e langue) dans les «Ciclos Formativos de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo».

Dans le contexte du ***Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues,*** les contenus et les compétences travaillés dans ***Au Service du Client*** se situent entre les sections ***A1 et A2 / B1 et B2.***

Les objectifs

Permettre un apprentissage du français général et du français du tourisme dans la branche professionnelle «restauration-cuisine».

Acquérir les compétences langagières en se familiarisant avec les pratiques spécifiques de son domaine professionnel.

Les contenus

Le parcous suivi par les élèves d´un lycée-hôtelier est repris dans la structure de ce livre. ***Au Service du Client*** est constitué de 4 Unités concernant la cuisine, le restaurant et le bar ainsi qu´une première approche du français général au début du livre.

Chaque unité est constituée:

• d´exercices de compréhension orale et écrite à partir des documents sonores.
• d´exercices d´expression orale et écrite.
• d´exercices oraux et écrits de découverte et de réemploi.
• de jeux de rôle.
• d´exercices de vocabulaire.
• d´exercices de phonétique.
• d´un rappel grammatical.

Ce livre est acompagné d'un support on-line:

• Les dialogues, les exercices de phonétique, les exercices d'écoute sont enregistrés et téléchargeables en ligne.

• Un guide pédagogique pour le professeur avec les corrigés des exercices, contenant des informations supplémentaires, est disponible et téléchageable en ligne.

El solucionario de este libro es exclusivo
para el profesorado que tenga el libro
adoptado para la docencia.
No está disponible para particulares.

Indice

UNITÉ 1. Premiers contacts

Leçon 1. Au lycée hôtelier

Leçon 2. Au bar du lycée pendant la pause-café

Leçon 3. En classe

Leçon 4. Les courses

Leçon 5. Les magasins

UNITÉ 2. À la cuisine

Leçon 6. Cours pratique de cuisine: Les entrées

Leçon 7. Les plats principaux: La viande

Leçon 8. Les plats principaux: Le poisson

Leçon 9. Entremets, pâtisserie, fromages

Leçon 10. La gastronomie française

UNITÉ 3. Au restaurant

Leçon 11. La mise en place du restaurant

Leçon 12. Comment dresser la table au restaurant?

Leçon 13. Dîner au restaurant. Réserver une table, accueillir un client

Leçon 14. Conseiller un client. Prendre la commande

Leçon 15. Les réclamations

UNITÉ 4. Au bar

Leçon 16. Les différents types d'établissements

Leçon 17. Mise en place du bar

Leçon 18. Différentes catégories de cocktails

Leçon 19. Les liqueurs. Apéritifs, digestifs et eaux-de-vie

Leçon 20. Les cocktails

Este libro no incluye el solucionario.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 709. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es