**Piani di lavoro indirizzo “Sala e Vendita”**

**Primo anno**

Pronoms personnels sujets. Verbes être et avoir. Articles définis et indéfinis. Formation du féminin et du pluriel. Adjectifs possessifs.

Phrase interrogative et négative. C’est/il est. Verbes du premier groupe. Verbes aller et venir.

Articles contractés. Adverbes interrogatifs. Nombres. Prépositions de lieu. Verbes du deuxième groupe. Verbe faire. Adjectifs interrogatifs. Nombres ordinaux. L’heure. Pronoms personnels COD. Verbes pronominaux. Verbe prendre.

Communication : Entrer en contact. Saluer, demander et dire comment ça va. Se présenter et présenter quelqu’un. Demander et dire la date. Demander et répondre poliment. Demander des informations personnelles. Décrire l’aspect physique et le caractère. Parler au téléphone. Parler de ses goûts et de ses préférences. Décrire sa journée.

Inoltre: lettura testi con domande aperte e chiuse, completamento testi, descrizione foto, confronti e ipotesi, esercizi orali e scritti, ascolti e video con domande, brevi traduzioni dall’italiano al francese e viceversa, quiz e test, drammatizzazioni; primi cenni sul lessico dell’alimentazione.

**Secondo anno**

Articles partitifs. Pronom en. Très/beaucoup. Impératif. Il faut. Verbes pouvoir, vouloir, savoir, devoir. Adjectifs démonstratifs. Passé composé. Verbes voir et sortir. La comparaison. Pronoms personnels COI.

Permettre, défendre, obliger. Décrire un objet. Présenter ses vœux. Faire une réservation. Protester et réagir. Exprimer l’intérêt et l’indifférence.

Adjectifs de couleur. Adjectifs beau, nouveau, vieux. Pronoms relatifs qui et que. Imparfait. Verbes connaître, écrire, mettre et vendre. Pronoms possessifs et démonstratifs. Adverbes de manière. Gallicismes.

Communication : Commander et commenter au restaurant. Inviter et répondre à une invitation. Décrire une tenue. Écrire un message amical. Indiquer le chemin. Demander des renseignements touristiques.

Inoltre: lettura testi con domande aperte e chiuse, completamento testi, descrizione foto, confronti e ipotesi, esercizi orali e scritti, ascolti e video con domande, brevi traduzioni dall’italiano al francese e viceversa, quiz e test, drammatizzazioni; primi cenni sul lessico dell’alimentazione.

**Terzo anno**

**Trimestre**

Module 1 – Métiers et formation

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration : Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration - Caractéristiques pour travailler dans ce secteur - Les atouts du secteur

Se former aux métiers de l’hôtellerie et de la restauration

Communication : Se présenter – Présenter quelqu’un – Parler de son caractère, de ses goûts, de ses préférences – Présenter un organigramme – Parler de sa formation et de sa carrière

**Pentamestre**

Module 2 – Choisir un restaurant

Les différentes formes de restauration : La restauration collective à caractère social - La restauration commerciale - Le *street food* et les *food-trucks* - Les traiteurs et les chefs à domicile

Carte ou menu ? : La carte – Comment créer une bonne carte de restaurant ? - Les différents types de cartes – Les menus

Le personnel : La brigade de restaurant – La tenue vestimentaire

Implantation et organisation des locaux : La visite de la cuisine et de la salle - La marche en avant

L’hygiène et la sécurité : Locaux, matériels et équipements - Hygiène du personnel - Santé et sécurité

Communication : Présenter un établissement – Proposer / Hésiter / Accepter / Refuser – Apprécier / Ne pas apprécier – Créer et présenter un menu ou une carte – Parler des tâches en cuisine et en salle – Parler de l’emploi du temps – Situer un lieu dans l’espace – Identifier un objet et parler de sa fonction – Donner des ordres – Exprimer l’interdiction ou l’obligation

**Quarto anno**

**Trimestre**

Module 3 – L’organisation du travail

Matériel et mobilier : Le matériel pour stocker, refroidir et réchauffer - L’équipement d’une salle

Module 8 – Les arts de la table

La mise en place et les règles du service

Les règles d’or de l’accueil : L’accueil – Les techniques de vente et le questionnaire de satisfaction – Les commentaires des clients

Communication : Identifier un objet et parler de sa fonction – Exprimer la quantité – Comprendre, expliquer et écrire une recette – Présenter un produit – Se renseigner et donner des détails sur le service de table – Réserver une table – Prendre un rendez-vous (heure, date) – Modifier ou annuler une réservation – Accueillir le client

**Pentamestre**

Module 9 – De la commande à l’addition

La commande : La vente au restaurant – Pendant le repas

Gérer les plaintes : L’accueil – La réclamation et les solutions – Comment traiter les différents types de clients pour éviter les plaintes

À la fin du repas : L’addition

Communication : La vente au restaurant – Présenter un menu / une recette / proposer une table – Prendre une commande – Remplir un bon de commande – Réclamation et répliques – Demander l’addition et payer – Prendre congé

**Quinto anno**

**Trimestre**

Module 10 – Le monde du vin

Vins et vignobles : Un peu d’histoire - Les régions viticoles et les vins de France - La classification des vins - L’étiquette

Profession sommelier : Déguster le vin – Servir le vin – Quel verre choisir ?

Module 11 – Le bar

Boissons froides et chaudes : L’eau – Les jus de fruits et compagnie – Les boissons chaudes – Le café – Le chocolat, le thé et les tisanes

Communication : Parler d’un vin à partir de son étiquette – Conseiller un vin – Guide des accords mets et vins – Fiche de dégustation de vin – Présenter et comparer des boissons

**Pentamestre**

Module 11 – Le bar

Bière, cidre, liqueurs et cocktails : La bière – La classification des bières – Le cidre – Les liqueurs et les eaux-de-vie – Les cocktails – Ustensiles pour cocktails

Module 12 – Chercher un emploi

Les méthodes de recrutement et les différents types de contrats

Poser sa candidature : Le CV, la lettre de motivation et l’entretien d’embauche

Module 14 – La France et la Francophonie

La France administrative - Les Drom-Com - La France métropolitaine

Communication : Se renseigner et donner des détails sur une boisson alcoolique – Parler du recrutement – Présenter son CV – Écrire une lettre de motivation