Istituto Professionale Statale “Federico II ” Programma di Lingua e Civiltà Francese

Classe IV – SALA.

De << Le Nouveau Français au Restaurant>> Ed. Hoepli Arcangela De Carlo:

* Le vin.
* Le service des vins.
* La présentation des vins.
* Le débouchage.
* Comment effectuer le service.
* Les températures du service des vins.
* Le décantage.
* Quels vins servir?
* La dégustation.
* Aipellation des vins français.
* La réservation telephonique.
* Le champagne.
* La conservation et le service du champagne.
* Elaboration du champagne.
* Les apéritifs.
* Le bar et le barman.
* Classification des Boissons

Recettes:

* Tarte océane en gelée.
* Jus de tomate, orange, piment et basilic.
* Piῆa Colada.