



## ***IANAS Istituto Professionale di Stato Tortoli***

*Enogastronomia e ospitalità alberghiera – Agricoltura e sviluppo rurale – Servizi sociali – Industria  
e artigianato*

*via Santa Chiara snc - 08048 Tortoli (NU)*

**Classe : 3° Serale Articolata - Accoglienza Turistica / Sala e Vendita -**

**Anno Scolastico : 2017/2018**

**Insegnante : Emanuela Cosimi**

### **PROGRAMMA SVOLTO**

#### ***Grammaire française:***

Les articles définis et indéfinis et partitifs

Le partitif ( Du, De la , Des )

Les adjectifs possessifs

La phrase interrogative. Les trois typologies

Beaucoup et Très

Les pronoms toniques ( Moi, Toi, Lui/Elle, Nous, Vous, Elles / Eux /Elles )

Le présent des verbes du premier group en - ER

Les verbes du deuxième group en -IR

Les verbes du troisième group

Le verbe Aller (Irréguliers )au Temps Présent

Les auxiliaires au temps présent

Les articles contractés ( À la , Au , Aux )

Le pluriel des noms. Formation et particularité

Le Passé Composé. Formation

Les auxiliaires au Passé Composé

Formation du participe passé des verbes en - ER et en - IR

Concordance du Participe Passé avec l'auxiliaire être

Le conditionnel ( *Formation* )

### Lexique français général :

Les jours de la semaine

La famille

Le jours de la semaine

Les saisons et les mois de l'année

Les aliments en français

La Présentation personnelle ( Savoir parler de soi )

### Lexique de l'accueil touristique:

Premiers mots du tourisme

Le rôle du réceptionniste

Réserver une chambre d'Hotel

La réservation téléphonique ( Lectures et vidéos )

La réservation en Hôtel ( Lectures et Vidéos )

La lettre de réponse à la demande de devis et de renseignements

Écrire une lettre pour demander et donner des informations

La lettre d'une Agence de voyage à l'Hôtel : Demande de renseignements

Réponse à la demande de renseignements

La lettre : Refuser une réservation

La lettre : Les réclamations et la demande de remboursements

## Lexique pour les serveurs :

Parler de la nourriture française

Les aliments

Les boissons.

Commander au Restaurant ( Lectures, Dialogues et Vidéos )

Les repas ( Le Petit déjeuner, Le déjeuner, Le dîner )

Dialogues au restaurant. Serveur et Client

La Brigade de Salle. Tâches et rôles

La mise en Place

Les règles pour devenir un bon serveur. Le comportement.

La tenue professionnelle. Serveur et Serveuse

Les services de salle plus importantes : Au guéridon, À l'assiette, À l'anglaise, À la française

Gérer les réclamations en salle

## Lectures :

*"Le vocabulaire de l'hôtellerie" - « Exploits » Laura Roger*

*"Les différents types d'hébergements touristiques" - « Exploits » Laura Roger*

*" Travailler dans un restaurant" - « Exploits » Laura Roger*

*" Le service " - "Les bars" - « Exploits » Laura Roger*

Tortoli 29 Maggio 2018

L'insegnante Emanuela Cosimi