







INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

	Le restaurant de l'hôtel
Projekt:	MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi
Reg.č.:	CZ.1.07/1.5.00/34.0903
Operační program:	Vzdělávání pro konkurenceschopnost
Škola:	Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady
Tématická oblast:	Le TOURISME
Tematický okruh:	Le restaurant de l'hôtel
Jméno autora:	Bc. Věra Kuklíková
Datum:	Červen 2013
Ročník: (Cíl. skupina):	II, III. a IV. ročník
Anotace:	Prezentace ve francouzštině představuje hotelovou restauraci, personál restaurace, různé typy jídelních lístků a speciality francouzské a české kuchyně.

Le restaurant de l'hôtel

Le personnel du restaurant

- Maître d'hôtel : responsable du personnel de la salle de restaurant
- Commis de rang serveur (serveuse): toujours présent en salle de restaurant, il accueille les clients, les accompagne à leur table, les conseille dans leur choix et il prend la commande
- □ **Sommelier :** il conseille les clients dans le choix des vins, il s'occupe de la gestion de la cave, de la carte de vin
- Barman: s'occupe de la commande, de la préparation et du service des apéritifs et des coctails du restaurant
- Chef de cuisine : dirige le personnel de la cuisine
- Commis de cuisine : jeune cuisinier sous l'autorité de chef de cuisine
- □ Le plongeur : lave la vaisselle

Le petit déjeuner

- continental, anglais, au buffet, à la carte
- La composition :
- petit déjeuner continental : une boisson chaude, une boisson froide; des viennoiseries (petit pain, pain au chocolat, brioche, croissant, tartines), du beurre, de la confiture, du miel.
- Petit déjeuner anglais (déjeuner typique des pays anglophones): toast avec du beurre, de la confiture, des œufs (au plat, à la coque, frits, brouillés), du bacon frit, des haricots blancs cuits dans une sauce tomate, de la saucisse grillée, une tomate cuite, des champignons de Paris frits, une galette de pommes de terre tous les ingrédients sont frits ou réchauffés. Il y a du jus d'orange, du café ou du thé.
- Petit déjeuner à la carte : même comme le petit déjeuner continental, on sert en plus de la charcuterie, du fromage, des céréales, du yaourt, des fruits. Le client choisit.
- Petit déjéuner au buffet : le client choisit lui-même la composition de son repas.

La carte

- Représente l'offre complète des plats d'un restaurant. Le prix de chaque plat est indiqué.
- On distingue La carte ; la carte des boissons ; la carte des vins
- La composition de la carte :

Les Soupes, les Potages

Les Entrées froides, Les Entrées chaudes

Les Poissons et Crustacés (Les Huîtres, Les Fruits de Mer)

Les viandes

Les salades

Les garnitures

Les Fromages

Les Desserts

- Le menu : propose chaque jour un repas complet (entrée, plat principal, fromage ou dessert) à un prix fixe.
- Le menu enfants : menu simple pour les plus petits
- ? Donnez des exemples pour chaque élément de la carte, composez un menu de jour.

La carte des boissons

6

- Les boissons chaudes: le café (le café expresso, le café au lait, le café noir, le café latte, le café viennois, le café liégeois, décaféinné...), le thé (nature, vert, au citron, aux fruits, blanc), l'infusion, la tisane, le cappuccino, le chocolat chaud, le lait chaud
- Les boissons fraîches: le jus de fruits, le jus de légumes, la limonade, le coca-cola, le thé glacé, l'eau (minérale, plate, une carafe d'eau, gazeuse, non-gazeuse, l'eau de robinet), le tonic
- Les boissons alcoolisées :

la bière (blonde, brune, blanche)

Les apéritifs: à base de vin – vermouth

à base de l'alcool – l'anis, le campari bitter

le pastis – Ricard ou Pernod servit à l'eau fraîche

accompagné de l'amuse-gueule

Les spiritueux : les eaux-de-vie – l'armagnac, le calvados, le cognac, le gin, le rhum, la téquilla, la vodka, le whisky

les liqueurs – le cassis

- □ Specialité française : le pastis Le Ricard une boisson naturelle à base de plantes, composée de graines d'anis, de racines de réglisse, de plantes aromatiques de Provence sélectionnées, de l'alcool et de l'equ.
- Specialité tchèque : la slivovitz une eau-de-vie de prunes, faite à partir de prunes, utilisée comme désinfectant

Becherovka – la liqueur, fabriquée à Karlovy Vary, d'une vingataine d'herbes tenues secrètes

La carte des vins (en France)

- Du vin blanc (Chablis, Mersault, Muscat, Riesling ...)
- Du vin rosé (Gigondas, Côtes-du-Rhône)
- Du vin rouge (Beaujolais, Bourgogne, Châteuneuf-du-Pape, Médoc, Pinot Noir)
- Du champagne (Veuve-Cliquot, Moët-et-Chandon)
- Dégustation du vin: consiste à évaluer la qualité du vin. D'abord il faut regarder l'aspect (limpide x trouble) et sa couleur (claire, brillante x trouble). Puis il faut sentir le vin et déterminer le parfum, d'arôme (bouqueté, parfumé, fruité x bouchonné). Enfin il faut goûter le vin (le goût plein, tendre, épicé x aigre, acide)
- Sur l'étiquette : la région (de Bordeaux, de Bourgogne, de Tourraine, d'Alsace...), l'année de la recolte, le nom de propriétaire, l'appellation.
- AOC Appellation d'Origine Contrôlée le vin est produit dans une certaine région, sa production est limitée en quantité et soumise à un contrôle de qualité.

La carte des vins

- Concordance entre vin et plat une règle générale
- Du vin rouge avec de la viande rouge (avec du bœuf, du mouton, du gibier), avec la plupart des fromages
- □ **Du vin blanc** avec de la viande blanche (avec du porc, du veau, de la volaille, du poisson et aussi des huîtres et des coquillages).
- Du vin rosé avec de la viande blanche
- Avec le dessert, on apprécie le champagne, le Porto et les vins de liqueurs
- Température des vins
- Les vins doivent être servis à la temperature convenable. vins blancs ou rosés frais 8 à 12° champagne et vins pétillants température voisine de 0° vins rouges chambrés, temperature entre 15 à 18°

Les spécialités de la cuisine française

La cuisine française

- trés variée et diverse, pas de plat national, chaque région a ses spécialités et ses recettes
- le repas fait une partie de la culture les Français passent beaucoup de temps en mangeant, la table reste un des principaux plaisirs du Français
- une carafe d'eau sur la table, de la baguette
- La cuisine traditionnelle savoureuse et copieuse, mais un peu lourde
- □ La nouvelle cuisine plus légère

Les spécialités de la cuisine française

Quelques spécialités selon les régions

- Normandie, Bretagne: le beurre salé, les poissons, les fruits de mer, les galettes salées, les crêpes sucrées, le cidre (boisson légèrement alcoolisés à base de pommes), le calvados (alcool pomme)
- Bourgogne: le bœuf, les escargots, le fromage de chèvre, le vin rouge et le vin blanc
- □ **Alsace:** la choucroute, la soupe à l'oignon
- Périgord: le confit de canard, le foie gras, la charchuterie, le vin rouge,
 l'armagnac
- Midi de la France: la soupe au pistou, la ratatouille, la bouillabaisse, le cassoulet, les herbes de Provence (thym, romarin, laurier), l'huile d'olive, le vin des Côtes-du-Rhone, le pastis

Les spécialités de la cuisine tchèque

- Les œufs garnis, le jambon de Prague, la langue fumée
- Le consommé de bœuf au vermicelle maison, la soupe à l'ail, la soupe aux tripes
- Le filet de bœuf rôti à la crème, sauce accompagnée d'airelles et d'une rondelle de citron
- Le rôti de porc à la choucroute, l'escalope pannée, la viande fumée, l'oie rôti, le goulache
- □ La carpe frite avec de la salade de pommes terre à la mayonnaise
- Le fromage chaud panné
- Les quenelles sucrées aux fruits, les blinis, les crêpes servies avec les garnitures sucrés, les brioches, les chaussons, les blinis
- La garniture traditionnelle tchèque une quenelle
- Le pain poêlé, le noyé, un canapé au jambon