

# Inhaltsverzeichnis

<b>1<sup>re</sup> Leçon : Salutation – Begrüßung</b>	7	<b>9<sup>re</sup> Leçon : La réservation – Die Reservierung</b>	53
Vorstellung privat und im Beruf		Reservierung per Telefon, Platzanweisung im Restaurant	
<b>2<sup>me</sup> Leçon : Au restaurant – Im Restaurant</b>	13	<b>Kompetenzübungen 8, 9</b>	58
Servicepersonal, Mise en place, Serviergegenstände			
<b>3<sup>e</sup> Leçon : Dans la cuisine – In der Küche</b>	18	<b>10<sup>e</sup> Leçon : Les légumes – Das Gemüse</b>	62
Küchenpersonal, Küchengeräte		Gemüsearten und ihre Zubereitung	
<b>Kompetenzübungen 1–3</b>	21	<b>11<sup>e</sup> Leçon : La viande I – Das Fleisch</b>	69
		Le bœuf, le porc, le veau, l'agneau	
<b>4<sup>e</sup> Leçon : Le petit-déjeuner – Das Frühstück</b>	25	<b>12<sup>e</sup> Leçon : La viande II – Das Fleisch</b>	77
Das Frühstück (Wichtige Redewendungen für Küche und Service)		La volaille, le gibier à plume et le gibier	
<b>Kompetenzübungen 4</b>	31	<b>Kompetenzübungen 10–12</b>	83
<b>5<sup>e</sup> Leçon : La carte des boissons – Die Getränkekarte</b>	33	<b>13<sup>e</sup> Leçon : Les poissons – Die Fische</b>	90
Zusammenstellung einer Getränkekarte, Nützliche Redewendungen im Geränkeservice		Fische, Schalen und Krustentiere, Zubereitungsarten, Weinempfehlungen	
<b>6<sup>e</sup> Leçon : La carte des mets – Die Speisenkarte</b>	36	<b>14<sup>e</sup> Leçon : Les desserts – Die Nachspeisen</b>	97
Zusammenstellung einer Speisenkarte, Menüfolge		Die Nachspeisen	
<b>7<sup>e</sup> Leçon : L'addition – Die Rechnung</b>	41	<b>Kompetenzübungen 13, 14</b>	104
Die Zahlen, wichtige Redewendungen bei der Rechnungslegung			
<b>Kompetenzübungen 5–7</b>	43	<b>15<sup>e</sup> Leçon : Les spécialités autrichiennes – Die österreichischen Spezialitäten</b>	110
		Österreichische Menüs, regionale Spezialitäten, Wiener Kaffeehaus	
<b>8<sup>e</sup> Leçon : L'heure et la date – Die Uhrzeit und das Datum</b>	46	<b>16<sup>e</sup> Leçon : Au Bar – An der Bar</b>	116
Uhrzeit und Datum, wichtige Redewendungen, Wochentage und Monate, die Jahreszeiten		Österreichische Weine, ihre Eigenschaften, Weinempfehlung, Bargetränke, Bargeräte	

<b>Kompetenzübungen 15, 16</b>	123	<b>L'appendix – Der Anhang</b>	161
<b>17<sup>e</sup> Leçon : L'arrivée à l'hôtel – Die Ankunft im Hotel</b>	128	La prononciation – Die Aussprache	162
Ankunft im Hotel, Zimmerbestellung, Zimmerbeschreibung, Rezeption, Hotelpersonal		Phrases – Redewendungen	163
		Grammaire – Grammatik	178
		Les traductions des cartes – Die Übersetzung der Speisenkarten	188
<b>18<sup>e</sup> Leçon : Les loisirs – Die Freizeit</b>	137	Cartes/menus – Speisenkarten/Menüs	194
Sport- und Freizeitaktivitäten, Wetter, Stadtplan, Wegbeschreibung		Vocabulaire des recettes – Fachvokabular für Rezepte	198
		Recettes – Rezepte	200
		Littérature – Literatur	203
<b>Kompetenzübungen 17, 18</b>	144	Die österreichische Kultur	203
		Die österreichische Küche	205
<b>19<sup>e</sup> Leçon : La note à l'hôtel – Die Hotelrechnung</b>	147	Die Küche der französischen Regionen	205
Hotelrechnung, Verabschiedung des Gastes, Kritik des Gastes, Reaktionen des Personals		Die Naturküche	206
		Französische Spezialitäten	207
		Die Mahlzeiten in Österreich	208
		Die Mahlzeiten in Frankreich	208
		Die Käsesorten	209
		Ein kurzer Überblick über die französischen Weine	211
<b>20<sup>e</sup> Leçon : La correspondance – Die Korrespondenz</b>	152	Vocabulaire gastronomique – Gastronomisches	
Aufbau und Form eines französischen Briefes, Reservierungs- und Antwortschreiben, Bewerbung, Lebenslauf		Fachvokabular	215
		Französisch/Deutsch	215
		Deutsch/Französisch	223
<b>Kompetenzübungen 19, 20</b>	159	Vocabulaire – Vokabelverzeichnis	231
		Französisch/Deutsch	231
		Deutsch/Französisch	249
		Une carte de France – Eine Frankreichkarte	268