

Inhaltsverzeichnis

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

Kompetenzübungen 15, 16	123	L'appendix – Der Anhang	161
17^e Leçon : L'arrivée à l'hôtel – Die Ankunft im Hotel	128	La prononciation – Die Aussprache	162
Ankunft im Hotel, Zimmerbestellung, Zimmerbeschreibung, Rezeption, Hotelpersonal		Phrases – Redewendungen	163
		Grammaire – Grammatik	178
18^e Leçon : Les loisirs – Die Freizeit	137	Les traductions des cartes – Die Übersetzung der Speisekarten	188
Sport- und Freizeitaktivitäten, Wetter, Stadtplan, Wegbeschreibung		Cartes/menus – Speisekarten/Menüs	194
		Vocabulaire des recettes – Fachvokabular für Rezepte	200
Kompetenzübungen 17, 18	144	Recettes – Rezepte	202
19^e Leçon : La note à l'hôtel – Die Hotelrechnung	147	Littérature – Literatur	205
Hotelrechnung, Verabschiedung des Gastes, Kritik des Gastes, Reaktionen des Personals		Die deutsche Küche	205
		Die Küche der französischen Regionen	205
		Die Naturküche	206
20^e Leçon : La correspondance – Die Korrespondenz	152	Französische Spezialitäten	207
Aufbau und Form eines französischen Briefes, Reservierungs- und Antwortschreiben, Bewerbung, Lebenslauf		Die Mahlzeiten in Deutschland	208
		Die Mahlzeiten in Frankreich	208
		Die Käsesorten	209
		Ein kurzer Überblick über die französischen Weine	211
		Die Weinbauregionen	212
Kompetenzübungen 19, 20	159	Vocabulaire gastronomique – Gastronomisches Fachvokabular	215
		Französisch/Deutsch	215
		Deutsch/Französisch	223
		Vocabulaire – Vokabelverzeichnis	231
		Französisch/Deutsch	231
		Deutsch/Französisch	249
		Une carte de France – Eine Frankreichkarte	268