

Inhaltsverzeichnis

1^e 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			
3^e Leçon : Dans la cuisine – In der Küche	18	10^e Leçon : Les légumes – Das Gemüse	62
Küchenpersonal, Küchengeräte		Gemüsearten und ihre Zubereitung	
Kompetenzübungen 1–3	21	11^e Leçon : La viande I – Das Fleisch	69
		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 Geränkeservice		Fische, Schalen und Krustentiere, Zubereitungsarten, Weinempfehlungen	
6^e Leçon : La carte des mets – Die Speisenkarte	36	14^e Leçon : Les desserts – Die Nachspeisen	97
Zusammenstellung einer Speisenkarte, Menüfolge		Die Nachspeisen	
7^e Leçon : L'addition – Die Rechnung	41	Kompetenzübungen 13, 14	104
Die Zahlen, wichtige Redewendungen bei der Rechnungslegung			
Kompetenzübungen 5–7	43	15^e Leçon : Les spécialités allemandes – Die deutschen Spezialitäten	110
		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
		Les traductions des cartes – Die Übersetzung der Speisenkarten	188
		Cartes/menus – Speisenkarten/Menüs	194
18^e Leçon : Les loisirs – Die Freizeit	137	Vocabulaire des recettes – Fachvokabular für Rezepte	200
Sport- und Freizeitaktivitäten, Wetter, Stadtplan, Wegbeschreibung		Recettes – Rezepte	202
		Littérature – Literatur	205
Kompetenzübungen 17, 18	144	Die deutsche Küche	205
		Die Küche der französischen Regionen	205
		Die Naturküche	206
		Französische Spezialitäten	207
19^e Leçon : La note à l'hôtel – Die Hotelrechnung	147	Die Mahlzeiten in Deutschland	208
Hotelrechnung, Verabschiedung des Gastes, Kritik des Gastes, Reaktionen des Personals		Die Mahlzeiten in Frankreich	208
		Die Käsesorten	209
		Ein kurzer Überblick über die französischen Weine	211
		Die Weinbauregionen	212
20^e Leçon : La correspondance – Die Korrespondenz	152	Vocabulaire gastronomique – Gastronomisches Fachvokabular	215
Aufbau und Form eines französischen Briefes, Reservierungs- und Antwortschreiben, Bewerbung, Lebenslauf		Französisch/Deutsch	215
		Deutsch/Französisch	223
		Vocabulaire – Vokabelverzeichnis	231
		Französisch/Deutsch	231
		Deutsch/Französisch	249
Kompetenzübungen 19, 20	159	Une carte de France – Eine Frankreichkarte	268