



Français et gastronomie



Public

**Futurs étudiants des grandes écoles de cuisine,
Futurs responsables de restaurants,
Chefs et cuisiniers,
Restaurateurs,
Individuels amateurs.**

Niveau de langue requis

A2

Selon le cadre européen commun de référence

Age minimum d'admission

18 ans

Durée

2 semaines

Déroulement

**DU LUNDI AU VENDREDI
9H-13H**

Cours de français général



LUNDI

À partir de 14H

Semaine 1 : atelier CUISINE, en démonstration privative ou en cours pratiques

Semaine 2 : atelier d'OENOLOGIE



**MARDI MERCREDI JEUDI
14H15-17h15**

ATELIER SPECIALISE

1. Les métiers de la restauration
2. Les métiers de l'hôtellerie
3. Les saveurs régionales : spécificités et recettes
4. l'oenologie : les différents vins et leur dégustation
5. L'environnement professionnel
6. Les critiques gastronomiques

Tarif

520 euros

Ajouter : 50€ pour la démonstration privative ou 100€ pour le cours pratique

Objectifs

*Comprendre et s'exprimer
dans le secteur de la gastronomie.*

- Employer un lexique et des structures syntaxiques propres au langage gastronomique (oenologie et cuisine).
- Accomplir des tâches professionnelles.
- Connaître l'offre hôtelière et de restauration en France.
- Travailler avec des hôtels et des restaurants français
- Recruter ou postuler à un poste dans ce secteur

*Découvrir la cuisine française et
se familiariser avec l'univers
des vins français*



DATES

- Du 6 au 17 février 2006
- Du 3 au 14 avril 2006
- Du 4 au 15 septembre 2006

CONTACT

Carole ROGER

33 1 55 33 52 33

c.roger@accord-langues.com