

## **ISPITITNA PITANJA IZ FRANCUSKOG JEZIKA 5 - 2020/2021**

1. Les métiers de l'hôtellerie
2. La classification des fromages
3. Les plateaux de fromages
4. Le service des fromages
5. La voiture à fromage et les produits d'accompagnement
6. Les types des vins
7. L'accord des mets et des vins
8. Les verres et la cave à vins
9. La température du vin
10. Les caractéristiques du vin
11. L'étiquette du vin
12. Les appellations des vins
13. Proposer un vin au client
14. Les réclamations sur le vin
15. La pâtisserie (les pâtes, les ustensiles)
16. Les ustensiles de bar et les verres
17. Les techniques de préparation des cocktails