

Table des matières

Partie 1	THE PRODUCTS	7
1.	Vegetables ['vedʒtəb(ə)lz] : légumes	9
2.	Fruit ['fru:t] : fruits	15
3.	Meat : viande	21
4.	Fish and seafood : poissons et fruits de mer	29
5.	Eggs and dairy : œufs et produits laitiers	37
6.	Seasoning : assaisonnements	43
7.	Grocery products : produits d'épicerie	49
Partie 2	PRODUCTION	55
8.	Kitchen Staff : les métiers de la cuisine	57
9.	Equipment and devices : équipements et appareils	63
10.	Hygiene ['haɪdʒi:n] and safety : hygiène et sécurité	69
11.	Recipes ['resɪpi] and quantities ['kwɒntɪti] : recettes et quantités	75
12.	Plating : le dressage	83
Partie 3	IN THE DINING ROOM	89
13.	Describe and sell : décrire et vendre	91
14.	The dining-room staff : le personnel de salle	97
15.	Preparation of the dining room : préparation de la salle	103
Partie 4	TAKE CARE OF THE CUSTOMER	109
16.	Serve the customer : servir le client	111
17.	Handle the complaints : gérer les plaintes	119
18.	The hotel staff : les métiers de l'hôtel	125
19.	The hotel and its services : l'hôtel et ses services	131

Partie 5	THE ROOMS	137
20.	Housekeeping : service des étages.....	139
21.	Equipment and how it works : les équipements et leur fonctionnement.....	145
Partie 6	THE RECEPTION	153
22.	Take a reservation : prendre une réservation	155
23.	Check-in / Check-out and customer satisfaction : arrivée et départ client, satisfaction des clients	165
Partie 7	THE BAR	171
24.	Drinks and beverages : boissons	173
Partie 8	HIRE YOUR TEAM	181
25.	CV and job interview : CV et entretien d'embauche	183