

TB146500A

Reg. No.....

Name.....

B. A. DEGREE (C.B.C.S.S.) EXAMINATION, MARCH 2017

SEMESTER VI - FRENCH

FRE6HMF- HOTEL MANAGEMENT IN FRANCE

Time: Three Hours

Maximum Marks: 80

PART A

I. Répondez à toutes les questions suivantes en une phrase.

1. A l'arrivée dans un hotel, qu'est-ce qu'il faut remplir obligatoirement?
2. Que signifie « Tr B »?
3. Que signifie « Réduire »?
4. Qu'est-ce que c'est « une bouillabaisse »?
5. Que signifie « un pâtissier »?
6. Nommez un dessert français.
7. A qui Brillant Savarin a comparé un dessert sans fromage?
8. Nommez un vin cuit
9. Quels vins peut-on prendre avec des huîtres?
10. Que veut dire « VDQS »?

(10x1=10)

PART B

II. Répondez à huit questions en deux phrases.

11. A quelle température doit-on servir les vins?
12. Quels sont les ingrédients du « coq au vin »?
13. Que veut dire « un petit Bordeaux léger »?
14. Quelles sont les occasions qui se prêtent à un déjeuner d'affaires? Pourquoi le fait-on?
15. Que savez-vous des fromages français?
16. Nommez les deux genres de présentation des menus en langue française
17. Nommez quatre spécialités de la région « Alsace-Lorraine »
18. Qu'est-ce qu'un « trou normand »?
19. Que savez-vous de la Salade Niçoise?
20. Nommez deux distractions offerts par un hotel
21. Qu'est-ce qu'un « Main-courantier »?
22. Quelle est la fonction d'un « rôti »?

(8x2=16)

PART C

III. Répondez à six questions en quatre à six phrases.

23. Quelles sont les conditions de réservation d'une chambre dans un hôtel?
24. Ecrivez un dialogue entre le client et le réceptionnaire. (Réponse positive + confirmation de réservation + tarif)
25. Que savez-vous de la gastronomie de la région de Lyon et de Bourgogne?

26. Décrivez la brigade classique de la cuisine:
27. Décrivez comment doit-on dresser la table:
28. Présentez le personnel du restaurant:
29. Décrivez une bonne cave
30. Composez un menu (avec les prix en euros)
31. Quels sont les facteurs importants quand on choisit le vin?

(6x4=24)

PART D

IV. Répondez à deux questions en quinze phrases.

32. Ecrivez les recettes de deux plats français
33. Vous avez passé trois jours à l'hôtel Ritz à Paris. Vous êtes mécontent de votre séjour à l'hôtel. Rédigez une lettre de réclamation à l'attention de l'hôtel. (décrivez les motifs de mécontentement) et demandez un dédommagement:
34. Présentez une carte du restaurant
35. Quelles sont vos recettes favorites pour les cocktails

(2x15=30)