

1. Quelle est la différence entre carte et menu ?
2. La carte, elle se compose comment ?
3. Que peux-tu dire à propos des plats principaux ?
4. Quels sont les différents types de carte ? parle des ardoises, cartes imprimées, carte à fenêtres, cartes électroniques
5. Comment est-ce qu'on peut choisir le type de carte selon le type de restaurant ? Faites des exemples
6. Quels sont les étapes préliminaires pour la conception d'une carte?
7. Comment...selon quels critères faut-il organiser une carte ?
8. Quels sont les éléments graphiques d'un menu auxquels il faut faire attention ?
9. Dans la vidéo on parle du sens de lecture. Qu'est-ce que c'est ?
10. Qu'est-ce qui ça veut dire « offres déstructurées » ?
11. Quelles sont les solutions rentables pour un menu ? Quel élément peut amener plus d'argent ?
12. Combien de méthodes de cuisson tu connais ?
13. Pour chaque type de cuisson, parle d'une recette

GLOSSARIO generale + GLOSSARIO specifico alimenti

Argomenti di GRAMMATICA:

Presente e passé composé dei verbi irregolari, accordo del participio passato

COD e COI

Pronomi relativi

Pronomi dimostrativi

Espressione della durata