**GLOSSAIRE 16**

**1. Décrire une image**

|  |
| --- |
| **Pour décrire une image il faut**  |
| Identifier le type d’image | C’est un dessin, c’est une photo, c’est un tableau, il s’agit d’une affiche publicitaire, d’une BDIl s’agit d’un dessin, etc. |
| Pour parler d'une photo... | Il s’agit d’un portraitC’est une photo de groupeLa photo montre un paysageC’est une nature morteLa photo est claireLa photo est netteLa photo est sombreLa photo est floue |
| Pour parler d’un tableau | C’est un tableau impressioniste, expressioniste, cubiste, de la Renaissance italienne, baroque, abstrait, pop |
| Quand vous décrivez une image, n'oubliez pas de situer dans l'espace les éléments dont vous parlez | Au premier planÀ l’arrière planAu second planDevant, derrière, à gauche, à droite, en bas, en haut, au-dessus de, au-dessous de, etc. |

**2. Indiquer les savoirs, les savoir-faire et les savoir-être qu’il faut maîtriser pour travailler dans une agence de voyages**

|  |  |
| --- | --- |
| Les savoir-faire | 1. saluer
2. entrer en contact
3. poser des questions pour comprendre les goûts des clients
4. comprendre et savoir indiquer des chiffres
5. proposer, comparer, décrire
6. savoir effectuer les réservations pour le transport, l’hébergement et les activités vendues savoir gérer les logiciels pour les réservations en ligne
7. savoir utiliser des outils informatiques
8. savoir saisir et comprendre les besoins et les désirs du client
9. élaborer les contrats de vente
10. se charger de la billetterie
11. percevoir les paiements
12. remplir les formulaires d’assurance
13. réaliser le suivi après vente
 |
| Savoirs | 1. Bonne culture générale 2. Connaissance approfondie d’un secteur géographique 3. Anglais fortement recommandé4. Connaissance approfondie des destinations touristiques5. connaissance des principaux logiciels de réservation |
| Savoir- être | 1. être gentil
2. être disponible
3. être professionnel
4. être efficace
5. être rapide, mais précis
6. psychologue
7. empathique
8. être capable de réactivité devant les exigences de clients
9. être capable de gérer les situations stressantes
10. être organisé, autonome et dynamique
 |

**3. Le lexique à l’agence**

|  |  |
| --- | --- |
| **Mot** | **Signification**  |
| - forfaitiste | La personne qui conçoit des forfaits de voyage |
| - le forfait  | est un ensemble de prestations proposé à un prix fixe par un voyagiste. Il comprend généralement le transport, l'hébergement et la restauration (par exemple le Tout inclus), mais il peut aussi inclure les visites, les excursions et d'autres services. |
| - le voyagiste | La personne qui commercialise des voyages |
| - le prix forfaitaire | Le prix de toutes les prestations comprises dans un forfait |
| - le charter | Un vol affrété par un voyagiste |
| - le produit sur mesure/ le produit à la carte | Un produit organisé selon les besoins du client/un produit préparé selon les besoins du client |
| - le voyage d’affaires | Un voyage conçu pour pour un professionnel qui doit se déplacer |
| - le tourisme technologique |  C’est une forme de tourisme pour ceux qui aiment visiter ou découvrir des réalisations industrielles importantes pour l’économie du pays |
| - surréreservation | - quand il y a plus de passagers que de places disponibles (overbooking) |
| - le voucher | C’est une preuve de paiement |
| - un contrat d’allotement | L’allotement est la quantité de chambres attribuée sur contrat par un hôtel à un voyagiste. |
| - réserver durant/pendant une certaine période/ à l’occasion des fêtes de fin d’année/ à l’occasion du Salon du bateau |  |
| - la formule d’hébergement |
| - la capacité d’un hôtel/d’un établissement |
| - être au régime et demander un menu diétetique |
| - être compris ou non compris dans le forfait |

**3. L’Organisation d’un circuit ou d’un séjour**

|  |  |
| --- | --- |
| - un séjour | Il n’implique pas de déplacements, mais il se déroule dans le même endroit |
| - un circuit | Il implique des déplacements d’un endroit à l’autre |
| - animation | C’est un synonyme de divertissement |
| - parcours | Ce sont les différentes parties qui composent une visite |
| - étape | Ce sont les différentes parties d’un circuit, d’un itinéraire, d’un parcours |
| - une plage horaire | C’est une durée de temps réservée pour un événement |
| - dégustation | La fait d’essayer et découvrir des spécialités du terroir |
| - une cave | Pour la production des vins |
| - un plat à base de champignons | Pour présenter un plat |

**Pour présenter et rédiger un itinéraire il faut**

|  |  |
| --- | --- |
| **Intentions de communication** | **Expressions** |
| **Départ** | Nous partirons de/vous partirez ...... le ..... et nous arriverons/vous arriverez à destination après ...... heuresDépart le… Arrivée le  |
| **Jours à disposition** | nous resterons 4 jours, un jour, etc4 joursvous resterez quatre jours8 jours/7 nuits |
| **Moyen de transport**  | train, autocar, avion, voiture privée, voiture en location |
| **Arrivée à l’hôtel etc.** | installation dans les chambres réservées à l’ hôtel X/installation dans votre appartement, votre résidence etc. |
| **Structure de l’itinéraire:** | premier jour: deuxième jour:jour 1jour 2le 4 avrille 5 avril |
| **Découverte/visites/activités:**  | Rendez-vous à .... heures dans le hall de l’hôtel et Départ pour la découverte de la villeVous pourrez admirer ...../nous pourrons admirerNe manquez pas de visiterVous pourrez visiter ....../nous pourrons visiterNous pourrons découvrir cette petite ville pittoresqueNous découvrirons le charme de cette région, de ce quartierDécouverte de la ville, du quartierDépart pour une randonnéeFlânerie le long du Promenade le long duBalade à la découverte du quartierEn début de matinée visite deMatinée/Après-midi/soirée dédié(e) à la découverte de, visite dePossibilité de faire une excursion, une dégustation, de passer la soirée dans un … |
| **Adjectifs**  | Magnifique, incontournable, admirable, imprenable, extraordinaire, superbe, super, inoubliable, excellent, pittoresque, romantique, charmant,  |
| **Repas, temps à disposition:**  | déjeuner libre, dîner à l’hôtel / au restaurantTemps à disposition pour faire du shoppingTemps libre pour faire du shopping |
| **Attraits, sites** | Le musée, l’espace multifonctionnel, la rue, l’avenue, le boulevard, l’église, la cathédrale, l’abbaye, le monastère, les hôtels particuliers, la place, le belvédère, le quartier, le sentier, le chemin balisé, le village perché à pic sur la mer |
| **Retour**  | Retour le …Nous rentrerons le Vous rentrerez le  |
| **Le prix** | Prix par personneNos prix comprennent :Nos prix ne comprennent pas - tout ce qui n’est pas indiqué dans « *nos prix comprennent*» |

La gastronomie

**Toscane**

<http://www.greve-in-chianti.com/gastronomietoscane.htm>

<http://www.routard.com/guide/toscane/2407/cuisine_et_boissons.htm>

<http://www.lacuisineitalienne.fr/gastronomie-italienne-par-region/toscane/>

|  |  |
| --- | --- |
| **Intentions de communication** | **Expressions** |
| Présenter la gastronomie | La cuisine toscane est réputée dans le monde entier, c’ est l’un des plaisirs majeurs qui attire les visiteurs et touristes. Toutes les provinces de la Toscane possèdent leur propre tradition culinaire. La grande majorité des plats toscans se caractérisent par la simplicité de leur préparation et la qualité de leurs produits.Les plats toscans sont souvent à base d’huile d’olive et accompagnés de pain, et font une grande place aux légumes frais, herbes et fruits, et à la viande, incluant du gibier en saison, et contiennent bien moins de pâtes qu’on l’attendrait pour une « cuisine méditerranéenne ». Les poissons et autres fruits de mer jouent un rôle dans les zones côtières mais sont moins présents à l’intérieur des terres. Et bien entendu, comme dans d’autres régions productrices de vin du monde, les **vins toscans** semblent avoir évolué pour se marier aux saveurs des plats locaux. |
| Entrées | Croûtons au foie de volaille, les célèbres bruschetteCruditésCharcuterie (jambon toscan en particulier) |
| Primi piatti | La pappa al pomodoro (soupe de tomates et de pain)Le riz aux truffesLes pappardelle (pâtes fraîches) La ribollita (soupe de légumes) |
| Plats de résistance | Le bifteck toscan ou, plus exactement, le bifteck florentin, est l’un des fleurons de la cuisine toscane accompagné de haricots blancs toscans (cannellini) assaisonés à l’huile d’oliveLe poulet aux champignonsLe caciucco de LivornoLe baccalà à la fiorentina (morue avec ail, poireaux et tomates)La porchetta (le porcelet rôti) |
| Les desserts  | Le castagnaccio gâteau à base de farine de marrons, huile d’olive et pignonsLe panforte de Sienne un ancien gâteau de Noël Toscan à base de fruits secs, miel et épices, absolument irrésistible. |
| Les vins  | Le ChiantiLe Brunello di MontalcinoLe Nobile di Montepulciano  |

**La cuisine de Rome et du Latium**

<http://www.rome.info/fr/cuisine-romaine/>

<http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/rome-la-cuisine-version-latium_1549918.html>

|  |  |
| --- | --- |
| **Intentions de communication** | **Expressions** |
| **Présenter la gastronomie** | Pour ce qui est de la cuisine, le Latium est représenté en majorité par la culture romaine qui englobe toutes les traditions culinaires de la région : une gastronomie variée, marquée par les différentes communautés ayant vécu à Rome.La cuisine romaine est copieuse, typique et riche de saveurs. De nombreux plats sauront vous mettre l'eau à la bouche. Qui sait, la cuisine a Rome vous fera presque oublier la cuisine française! |
| **Les entrées** | **Salade de fèves et pecorino****Puntarelle:** Endives servies avec une sauce a l'ail et aux anchois. **Carciofi alla Giudia:** artichauts frits d'une telle façon qu'ils deviennent tendres a l'intérieur et croustillants a l'extérieur. Ce plat typiquement romain tient son inspiration d'une traditionnelle recette juive. À consommer avec du vin blanc Frascati servi très frais pour en explorer toutes les saveurs.**Suppli:**croquettes de riz frites servies avec une sauce bolognaise, farcies à la mozzarella. |
| I primi piatti  | **Pasta cacio e pepe:** pâtes servies avec une sauce onctueuse à l'huile d'olive, au pecorino et au poivre.**Pasta e ceci:** soupe de pâtes et de pois chiches, assaisonnée au romarin. **Pasta all’arrabbiata:** pâtes servies avec une sauce tomate agrémentées d'oignons et de poivrons rouges. **Les gnocchi à la romane**: pâtes faîtes à base de semoule, cuisinées dans du beurre, du fromage et de la noix de muscade.**Pajata:** Intestins d'agneau mijotés dans de la sauce tomate, la *pajata* peut être aussi utilisée comme garniture pour les pâtes (« rigatoni con *pajata*») **Pasta alla Carbonara:**Célebres spaghettis servis avec une sauce à base d'oeufs, de « guanciale » (lard grillé provenant de la joue du porc), de poivre et de fromage de brebis (« pecorino). |
| **Plats principaux** | **Porchetta:** cochon de lait grillé, avec du laurier, de l'ail et du poivre. C'est un plat typique de la campagne romaine. **Abbacchio alla scottadito:** côtes d'agneau grillées servies très chaudes. **Saltimbocca alla Romana:** Escalopes de veau mijotées dans du vin blanc, de la sauge et du jambon de Parme.**Trippa alla Romana:** Tripes mijotées dans une sauce tomate crémeuse pimentée et saupoudrée de pecorino. **Coda alla Vaccinara:**Ragoût de queue de boeuf mijoté jusqu'a ce que la viande devienne tendre et savoureuse servi avec de la sauce tomate. |
| **Desserts**  | **Maritozzi:**Petits pains au raisin et a l'écorce d'orange confite. A déguster seuls ou fourrés à la creme fraîche

|  |
| --- |
| **Crostata di Ricotta:**une sorte de gâteau au fromage préparé avec de la ricotta fraîche et des fruits confits.  |
|  |

 |
| **Les vins** | **Frascati**  |

**La cuisine de la Ligurie**

<http://www.lacuisineitalienne.fr/gastronomie-italienne-par-region/ligurie/>

<http://www.visitgenoa.it/fr/piatti-e-prodotti-tipici>

|  |  |
| --- | --- |
| **Intentions de communication** | **Expressions** |
| **Présenter la gastronomie** | La cuisine génoise et ligure révèle avec goût le caractère de son territoire et l'ingéniosité de ses habitants. En effet, avec une cuisine simple et très riche en légumes et en herbes aromatiques, un recours abondant à l’huile d'olive et une certaine créativité, les Génois ont réussi à inventer des plats authentiques, savoureux et véritablement  fascinants. |
| **Les entrées** | **Tourte pasqualina**: une tourte salée à base d’oeufs, fromage typique, la prescinseua, blettes ou artichautsLes légumes farcis**la cima**, une mince poche de veau farci avec des abats hachés, du pain de mie trempé dans du bouillon, des légumes printaniers, du fromage râpé, de la mortadelle coupée en petits dés et des œufs ; les **fleurs des courgettes** (farcies ou en beignets)**la focaccia** qui accompagne les apéritifs et tous les repas**la focaccia au fromage** de Recco une fougasse farcie au fromage**la farinata** à base de farine de pois chiches**le cappo magro** une salade froide qui comprend plusieurs couches à base de poissons, légumes et biscuits du marin secs |
| I primi piatti  | **Les pâtes au pesto** une sauce froide à base de basilic, fromage râpé, pignons, ail et huile d’olive**Les pansoti à la sauce de noix:** des pâtes farcies et assaisonnées avec une sauce à base de noix |
| **Plats principaux** | **Lapin ou bar à la ligurienne** une préparation à base d’olives, pignons, huile d’olive vierge extra**Le stoccafisso à la génoise** avec sauce tomate, pommes de terre, huile et pignons |
| **Desserts**  | La sacripantinaLe pandolce de Noël avec fruits confits et raisin secLe castagnaccio Les canestrelli de biscuits en forme de fleurs à base de beurre |
| **Les vins** | Rossesse, Ciliegiolo, Pigato, Vermentino |

**Présenter des plats**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Adjectifs** | **Verbes**  | **Expressions**  | **Types d’établissements** |
| Appétissant SavoureuxDélicieux Aromatique SucculentSurprenant Exquis Agréable CroustillantÉpicéAu parfum intense  | GoûterEssayerDégusterBoireSiroter SavourerSe régaler | À ne pas manquerÀ goûter absolumentMarier les mets avec les vinsAccompagner deCette cuisine vous mettra l’eau à la bouche | RestaurantBistrotTrattoria ou gargotePizzeriaBar à vinsCaféRestaurant à la modeRestaurant branchéRestaurant gastronomique |

**Les croisières**

|  |
| --- |
| **Pour présenter une croisière** |
| **Lexique de base 1** | Le bateau, le navire, le paquebot, le palace flottant. Le tonnage, la largeur, la longueur, une chaloupe, le pont (supérieur, inférieur) |
| **Lexique de base 2** | La flotte, l’équipage, l’armateur, le commandant, les membres de l’équipage |
| **Lexique de base 3** | L’embarquement, le débarquement, le circuit, les escales, une escale, partir, appareiller, appareillage |
| **Lexique de base 4** | Une croisière, un croisiériste, une croisière maritime, fluviale, lacustre, côtière, une mini-croisière, une journée en mer, à bord, faire une escale, |
| **Lexique de base 5** | Une cabine extérieure avec hublot, une cabine intérieure sans hublot, une suite avec terrasse |
| **Slogans**  | Des vacances de rêve, des spectacles à couper le souffleOn prendra tout le temps soin de toiSe réveiller chaque jour dans un nouveau coin de paradisOn te bercera chaque nuit sous un océan d’étoilesavec Costa on a l’impression d’être une princessebienvenue dans le bonheur à la puissance 2parce que ce n’est pas n’importe quelle croisière, c’est une croisière…. |