##

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”**

#  TEST DE NIVEAU LANGUE FRANCAISE

#

#  4e CLASSE

#  A.S. 2021/22

LES RESTAURANTS TYPIQUES : OSTERIA, PIZZERIA, TRATTORIA

En Italie comme en France, à côté des restaurants gastronomiques et des restaurants à thème, on trouve des types de restauration qui appartiennent à la tradition.

Le terme “osteria” vient de l’ancien français oste ou hoste (hôte). L’osteria était un lieu de restauration simple, situé souvent autour des places et des marchés. Le vin était l’élément constant, auquel pouvaient s’ajouter des éléments facultatifs: la nourriture et l’hébergement.

La”pizzeria” est un restaurant spécialisé dans la vente ou le service de pizzas et d’autres spècialités italiennes. La pizza reste toutefois le produit principal. Le cuisinier qui prépare et réalise la cuisson artisanale des pizzas est nommé couramment “pizzaiolo”. Certains pizzaïolos se livrent à des acrobaties en lancąnt la pâte à pizza et en la rattrappant de manière spectaculaire. La pizza est née dans la ville de Naples.

Une “trattoria” est un restaurant simple avec une ambiance familiale. D’ordinaire, il n’y a pas de carte écrite et les clients peuvent choisir parmi différents mets traditionnels à bon marché. Une trattoria peut également offrir un service de traiteur et de vente à emporter.

Répondez aux questions suivantes: Score

1. Où se trouvaient les premières osterie? Max 2 par réponse
2. Comment s’appelle la personne qui onfectionne la pizza?
3. Quels sont les mets proposés dans une trattoria?

Cochez la bonne réponse: 1 par reponse correcte

1. Marché :
2. Lieu public couvert où l’on vend des marchandises
3. Lieu public en plein air où l’on vend des marchandises
4. Lieu public couvert ou en plein air où l’on vend des marchandises
5. Salle de restaurant
6. Traiteur:
7. Chef de partie
8. personne qui prépare des repas
9. Client très exigeant
10. Responsable de la sécurité
11. à côté :
12. A fianco
13. Dietro
14. Davanti
15. Al posto di
16. Nourriture:
17. Alimentaion
18. Boissons
19. Fruits
20. Type de vin

 **Score total**

 \_\_\_\_\_/10