

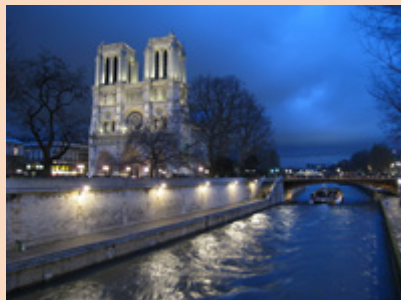
À l'agence de voyages azurvoyages. Civilisation.



Conseils pour les élèves

En esta sección, te presentamos algunos aspectos de la civilización francesa para que puedas hacerte una idea de cómo viven nuestros vecinos.

En esta unidad, concretamente, vas a conocer los tipos de restaurantes y la clasificación de los hoteles en Francia, así como en qué consisten las comidas diarias de los franceses. También vas a poder estudiar cómo se categorizan las diferentes agencias de viajes y cuáles son sus actividades.



1.- Les formes de restauration en France.



Veux-tu connaître les différentes formes de restauration en France? En voici les plus habituelles.

En France comme dans d'autres pays, il existe des formes de restauration diverses.

- ✓ **Restauration traditionnelle** : Ce sont le plus souvent de petites entreprises individuelles ou familiales : restaurants classiques, restaurants d'hôtels, pensions de famille, restaurants de tourisme.
- ✓ **Restauration à thèmes** : Autour d'un type de produits (crêperies, bars à vins, restaurants végétariens, restaurants biologiques, etc.) ou autour d'un pays (restaurant italien, turc...).
- ✓ **Restauration de collectivité** : Ce sont souvent de grandes sociétés spécialisées qui s'en chargent puisqu'elles doivent fournir de grandes quantités pour des groupes à de



bas prix (d'entreprise ou scolaire, qu'on appelle « la cantine », hospitalière, pénitentiaire, etc.).

- ✓ **Restauration rapide** : Ces établissements offrent un choix très limité et s'adressent à ceux qui sont pressés et loin de chez eux (fast-food, parfois avec un service drive-in, restoroute, cafétéria, snack-bar, sandwicherie, food-court, restauration automatique).
- ✓ **Restauration  traiteur**: Traditionnelle ou à domicile. Le charcutier traiteur ou le pâtissier traiteur vend des plats cuisinés prêts à manger.
- ✓ **Restauration dans les transports** : Aérienne, ferroviaire, dans les paquebots et  croisières.



Traduction

Pour lire la traduction, clique ici.

Mostrar retroalimentación

Las formas de restauración en Francia.

¿Quieres saber cuáles son las formas de restauración en Francia? Aquí recogemos las más habituales.

En Francia, como en otros países, encontramos formas de restauración diferentes.

- ✓ **Restauración tradicional**: Se trata a menudo de pequeñas empresas individuales o familiares: restaurantes clásicos, en hoteles, en pensiones, restaurantes turísticos.
- ✓ **Restauración temática**: En torno a un tipo de productos (creperías, bares de vinos, restaurantes vegetarianos, restaurantes de comida biológica, etc.) o en torno a un país (restaurante italiano, turco...).
- ✓ **Restauración para colectividades**: Son a menudo grandes empresas especializadas las que se ocupan de suministrar grandes cantidades para grupos a bajo coste (de empresa o escolares, llamados la cantine, para hospitales, para las penitenciarías, etc.)
- ✓ **Restauración rápida**: Estos establecimientos ofrecen poca variedad a quienes tienen prisa y están lejos de sus casas (*fast-food*, en ocasiones con servicio *drive-in*, restaurantes de carretera, cafetería, *snack-bar*, *bocatería*, *food-court*, restauración automática).
- ✓ **Restauración traiteur**: Tradicional o a domicilio. El charcutero traiteur o el pastelero traiteur vende comida preparada, para llevar.
- ✓ **Restauración en los transportes**: Aérea, ferroviaria, en los barcos y cruceros).

2.- Les types de restaurants les plus habituels en France.

Où peut-on manger en France? Tu le sais déjà?

Les habitudes culinaires et sociales étant différentes en France et en Espagne, certains types d'établissements diffèrent ou bien on ne les trouve point chez nous.

- ✓ **La brasserie et le bistrot.** Ce sont des établissements où l'on peut boire à toute heure et manger des sandwiches ou des plats simples. Leurs clients sont le plus souvent des habitants du quartier ou des gens qui y travaillent.
- ✓ **Les restaurants gastronomiques.** Ils proposent des menus avec un plat de viande et de poisson. Leur cuisine est créative et adopte des saveurs du monde entier tout en respectant les traditions françaises. Ils sont mentionnés dans les guides culinaires.
- ✓ **Les guinguettes.** Nées au XIX^e siècle avec la mode des sorties dominicales au bord de l'eau, ce sont des restaurants traditionnels au bord de la Marne ou de la Seine, où l'on peut encore danser, faire des activités liées à l'eau et jouer dans une atmosphère 🌞 détendue et joyeuse.
- ✓ **Le relais routier.** Ce sont des restaurants en bord de route où l'on sert le plus souvent des plats régionaux et de bons petits vins du terroir.
- ✓ **Les restaurants d'application et d'initiation.** Ce sont les restaurants des écoles hôtelières, ils proposent une cuisine de qualité à des prix très compétitifs.
- ✓ **La table d'hôtes.** Liée à l'offre des chambres (chambre d'hôtes) dans les 🏡 maisons d'hôtes, on y propose, d'habitude le soir, un menu unique composé de produits du terroir et servi à la table familiale.



Traduction

Pour lire la traduction, clique ici.

Mostrar retroalimentación

Los tipos de restaurantes más habituales en Francia.

¿Dónde se puede comer en Francia? ¿Lo sabes ya?

Al ser diferentes las costumbres francesas y españolas, algunos tipos de establecimientos son diferentes o no los tenemos aquí.

- ✓ **La brasserie y el bistro.** Son establecimientos en los que se puede beber a cualquier hora del día y comer bocadillos o platos poco elaborados. Los clientes más habituales son vecinos del barrio y gente que trabaja en los alrededores.
- ✓ **Los restaurantes gastronómicos.** Proponen menús que incluyen un plato de carne y de pescado. Su cocina es creativa y adopta sabores de todo el mundo pero respeta la tradición francesa. Se mencionan en las guías culinarias.
- ✓ **Las guinguettes.** Nacieron en el siglo XIX con la moda de pasar el domingo al borde del agua; son restaurantes tradicionales situados en las riberas de los ríos Marne o Sena en los que se puede todavía bailar, desarrollar actividades relacionadas con el agua o jugar en un ambiente distendido y alegre.
- ✓ **El relais routier.** Son restaurantes de carretera en los que habitualmente se sirven platos regionales y buenos vinos de la tierra.
- ✓ **Los restaurantes de escuelas de hostelería.** Proponen una cocina de calidad a precios muy competitivos.
- ✓ **La table d'hôtes.** Se encuentra ligada a la oferta de habitaciones (chambre d'hôtes) en las maisons d'hôtes; ofrecen casi siempre por la noche, un menú único a base de productos de la tierra que se sirven en la mesa familiar.



Pour aller plus loin

Si tu es curieux, si tu veux connaître l'usage du pourboire en France et apprendre du lexique, clique sur ce lien et tu pourras lire un texte très intéressant.

[Le pourboire en France.](#)

3.- Les différentes catégories d'hôtels en France.

Comment savoir quelle est la catégorie reconnue d'un hôtel en France? En voici quelques notions.

En France, il existe 6 catégories d'hôtels, qui sont classifiés grâce à un système d'étoiles d'après les critères suivants : nombre de chambres, locaux communs, équipement de l'hôtel, surface et confort des chambres, niveau de service rendu par le personnel de l'hôtel.



- ✓ * Hôtel de moyen confort, simple.

- ✓ ** Hôtel confortable.
- ✓ *** Hôtel très confortable.
- ✓ **** Hôtel luxueux, grand confort.
- ✓ ***** Luxe Hôtel haut de gamme. Grand luxe. Ces hôtels proposent des services multiples.
- ✓ HT - Hôtel de tourisme sans étoile, à confort limité.

Certains hôtels ne sont pas classés ou bien ils sont en cours de classement:

- ✓ EC - Cette mention indique que l'hôtel est en cours de classement.
- ✓ Hôtels **NC** (non classés) - Ce sont les hôtels les plus modestes et les moins chers.



Traduction

Pour lire la traduction, clique ici.

Mostrar retroalimentación

Las diferentes categorías de hoteles en Francia.

¿Cómo saber a qué categoría pertenece un hotel en Francia? Ahora te damos algunas nociones.

En Francia, existen 6 categorías de hoteles que se clasifican mediante un sistema de estrellas según los criterios siguientes: número de habitaciones, espacios comunes, equipamiento del hotel, superficie y comodidad de las habitaciones, nivel del servicio del personal del hotel.

- ✓ * Hotel de confort medio, sencillo.
- ✓ ** Hotel confortable.
- ✓ *** Hotel muy confortable.
- ✓ **** Hotel lujoso, de gran confort.
- ✓ ***** Hotel de lujo de alta gama. Gran lujo. Estos hoteles ofrecen servicios diversos.
- ✓ HT Hotel de turismo sin estrellas, de comodidad limitada.

Algunos hoteles no están clasificados o bien están en proceso de clasificación.

- ✓ EC Esta mención indica que el hotel se encuentra en proceso de clasificación.
- ✓ Hoteles NC (no clasificados). Son los hoteles más modestos o menos caros.



Autoévaluation

Remplis les espaces vides avec un mot.

- ✓ Un hôtel deux étoiles est un hôtel [] .
- ✓ Un [] est un établissement où l'on peut manger et boire à n'importe quel moment de la journée.
- ✓ Un hôtel qui est en cours de classement possède la mention [] .
- ✓ Parmi les critères de classification des hôtels on trouve l'état des [] communs.
- ✓ Les restaurants des écoles hôtelières proposent des repas à des [] compétitifs.

Envier

4.- Les repas des Français.

Tu connais déjà certaines habitudes françaises concernant les repas et nous te présentons ici plus de détails qui peuvent t'être utiles.

Les repas quotidiens.

Le premier repas de la journée est nommé en France «**petit-déjeuner**». Il se compose de boissons chaudes (du café, du café au lait, du thé, du lait chocolat) et d'habitude de tartines beurrées accompagnées de confiture («**petit déjeuner continental**» dans le milieu de l'hôtellerie et la restauration). Les 🇫🇷 viennoiseries comme les croissants sont réservées aux jours fériés, sauf dans les établissements hôteliers et les cafés où l'on peut en manger tous les jours.





Le repas que l'on fait entre midi et 14 h., **le déjeuner**, est composé d'une entrée ou des hors-d'oeuvre (une soupe, un 🇫🇷 velouté, une 🇫🇷 terrinerie de légumes, du pâté...), un plat principal composé de viande ou de poisson accompagnés de féculées (riz, pommes de terre, pâte) et/ou de légumes, du fromage et/ou un dessert. D'habitude on prépare une assiette de fromages composée d'un 🇫🇷 assortiment de fromages de différents types. On boit du vin, de la bière et de plus en plus d'eau.

Le lieu de travail est souvent éloigné du domicile habituel. Il est donc courant de manger dans des restaurants d'entreprise, scolaires, ou bien dans de petits restaurants ou des bistrotts qui sont à proximité. Dans ces cas-là, la composition du repas la plus répandue est une simplification des usages traditionnels : un plat 🇫🇷 garni et un dessert.

Le dîner, le repas du soir, est le plus souvent pris en famille à la maison, entre 19 h. et 21 h. Les plats sont en général les mêmes que ceux du déjeuner et l'on y retrouve la même tendance à la simplification.

Le fromage.

Le fromage reste un élément fondamental dans les repas des Français. On en compte 10 catégories d'après les types de pâtes. Ils sont fabriqués à base de lait de 🇫🇷 brebis, de vache ou de 🇫🇷 chèvre.

- ✓ À pâte dure.
- ✓ À pâte molle.
- ✓ À pâte pressée cuite ou crue.
- ✓ À  croûte fleurie ou lavée.
- ✓ À pâte fraîche ou fraîche filée.
- ✓ À  pâte persillée.
- ✓ De chèvre.



Traduction

Pour lire la traduction, clique ici.

Mostrar retroalimentación

Las comidas de los franceses.

Ya conoces ciertas costumbres de los franceses referentes a las comidas y te presentamos aquí más detalles que pueden serte útiles.

Las comidas diarias.

La primera comida del día se denomina en Francia "petit-déjeuner". Se compone de bebidas calientes (café, café con leche, té, leche con cacao) y normalmente de tostadas con mantequilla acompañadas de mermelada ("petit déjeuner continental" en el campo de la hostelería y la restauración). La bollería como los cruasanes se reserva a los días festivos, salvo en establecimientos hoteleros y cafés donde se puede comer todos los días.

La comida que se hace entre las doce y las 14 h., el almuerzo, está compuesto por un entrante o unos entremeses (una sopa, una crema, una terrina de verduras, paté...), un plato principal compuesto de carne o pescado acompañados de féculas (arroz, patatas, pasta) y/o verduras, queso y/o postre. Normalmente se prepara un plato de quesos compuesto por un surtido de distintos tipos de quesos. Se bebe vino, cerveza y cada vez más agua.

El lugar de trabajo con frecuencia está lejos del domicilio habitual. Por tanto es normal comer en restaurantes de empresa, escolares, o bien en pequeños restaurantes o bares que estén cerca. En esos casos, la composición de la comida más extendida es una simplificación de los usos tradicionales: un plato combinado y un postre.

La cena, la comida de la noche, se toma a menudo con la familia en casa, entre las 19 h. y las 21 h. Los platos en general son los mismos que los del almuerzo y existe la misma tendencia a la simplificación.

El queso.

El queso es un elemento fundamental en la comida de los franceses. Existen 10 categorías en función a los tipos de pasta. Son fabricados a base de leche de oveja, de vaca o de cabra.

- ✓ Duro.
- ✓ Blando.

- ✓ Prensado cocido o crudo.
- ✓ De corteza enmohecida o lavada.
- ✓ Fresco o fresco hilado.
- ✓ Fundido.
- ✓ Azul.
- ✓ De cabra.



Pour aller plus loin

Si tu veux connaître les vins français, nous te proposons de visiter le site suivant:

[Les vins français.](#)

Tu veux connaître un peu les fromages français? Suis ce lien.

[Les fromages français.](#)

5.- Les agences de voyages.

Veux-tu connaître un peu mieux les types d'agences de voyages ? Jette un coup d'œil à ce qui suit, ce n'est pas du tout difficile.

Les agences de voyages offrent leurs services à des touristes individuels, à des groupes, ou à des entreprises dont leurs travailleurs ou leurs cadres doivent partir en voyage d'affaires. Ce sont des **agences distributrices**, indépendantes ou intégrées dans un réseau.



Elles peuvent aussi fonctionner en tant qu'**agences de réceptif** ou **agences réceptives**. Celles-ci se chargent des voyageurs individuels ou des groupes organisés lors de leur séjour. Souvent les voyagistes vendent des services et des produits qui sont gérés sur place par les agences réceptives.

La plupart des petites agences sont polyvalentes.



Traduction

Pour lire la traduction clique ici.

Las agencias de viaje.

¿Quieres conocer un poco mejor los tipos de agencias de viaje? Echa un ojo a lo que sigue, no es difícil.

Las agencias de viaje ofrecen sus servicios a turistas individuales, a grupos, o a empresas cuyos trabajadores o directivos deben realizar viajes de negocios.

Son agencias emisoras, independientes o integradas en una red. Pueden funcionar también como agencias receptoras. Estas se ocupan de los viajeros y de los grupos organizados durante su estancia. A menudo las agencias de viaje mayoristas venden servicios y productos gestionados in situ por las agencias de receptoras.

La mayor parte de las agencias pequeñas son polivalentes.



Autoévaluation

Dis si c'est vrai ou faux.

Les voyagistes et les agences de réceptif ne travaillent pas ensemble.

- Verdadero Falso

Falso

Faux. Les voyagistes vendent des services et des produits qui sont gérés par les agences de réceptif.

Les agences de voyages vendent leurs produits à des entreprises.

- Verdadero Falso

Verdadero

Vrai. Elles offrent leurs services à des entreprises.

Les petites agences proposent une grande variété de produits.

- Verdadero Falso

Verdadero

Vrai. Les petites agences sont polyvalentes.

Les agences réceptives ne s'occupent pas des clients.


- Verdadero Falso

Falso

Faux. Elles s'occupent des voyageurs lors de leur séjour.

Annexe.- Licences des ressources.

Des licences des ressources utilisées dans l'unité

Ressources (1)	Ressource donnée (1)
	Auteur: Wlappe. Licence: CC by. Source: http://www.flickr.com/photos/wlappe/2902517299/sizes/m/in/photostream/