PRÉSENTER UNE FORMULE DÉJEUNER ET RECOMMANDER UN PLAT

Durée de la séance	*40 min*
Savoir-faire langagiers	*Présenter et expliquer une formule/un menu dans la restauration ; recommander une entrée, un plat et un dessert*
Outils linguistiques/ socio-professionnels	*Les formules types pour présenter une formule déjeuner : l'annonce des différents plats, l'expression du choix, l'expression de la recommandation ; les codes professionnels dans la présentation des produits de la carte*
Avant de commencer…	*Voir l'activité d'entraînement « Accueillir un client dans un restaurant »*

Activité 1 — Compréhension

Vous êtes serveur-se dans le restaurant *Le goût simple*. Le maître d'hôtel et le chef cuisinier sont en train de composer le menu. Observez le menu et testez votre compréhension.

a) Ajoutez les nouveautés dans le menu du restaurant.

Le menu :

Menu

15,50 €
ENTRÉE + PLAT

17,50 €
PLAT + DESSERT

17,50 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Foie gras de canard poêlé et figues confites
Brochettes de gambas marinées aux épices
Beignet de crevettes au piment
Raviolis de poulet à la vapeur
Assiette de jambon de pays

Tartare de bœuf aux herbes provençales et pommes frites
Bœuf sur le grill et sa poêlée de cèpes aux herbes
Filet mignon de veau et pommes au four, lardons fumés
Saumon grillé, sauce au soja et aux graines de sésame, tagliatelles fraîches
Cabillaud farci et légumes cuits à l'étouffée

Assortiment de fromages
Tarte aux pommes caramélisées et glace à la vanille
Brioche aux raisins secs et crème aromatisée à la violette
Crème brûlée à la cannelle
Galettes de fromage blanc et coulis de fruits rouges

Les nouveautés à ajouter au menu :

1 Merlan poché dans un bouillon aromatisé aux herbes

***

2 Gâteau au chocolat et sa crème chantilly

***

3 Soupe à l'oignon

b) Pour chaque question, cochez la réponse qui vous paraît exacte.

1. Le filet mignon de veau est un plat sans accompagnement ☐ vrai ☐ faux
2. La tarte aux pommes vient ☐ avec une boule de glace ☐ seule
3. Les pommes frites accompagnent le dessert ☐ vrai ☐ faux
4. La brioche est aux fruits rouges ☐ vrai ☐ faux
5. Le saumon grillé est seulement accompagné d'une sauce ☐ vrai ☐ faux
6. Les galettes de fromage blanc sont ☐ un dessert ☐ une entrée
7. Les beignets de crevettes sont une entrée pimentée ☐ vrai ☐ faux

Activité 2 — Repérage et Conceptualisation

Écoutez ce que dit la serveuse. À l'aide du menu, indiquez ce que fait la serveuse. Complétez le tableau en cochant la réponse :

Phrase n°	La serveuse présente les choix pour chaque partie du menu	La serveuse recommande une entrée, un plat ou un dessert	La serveuse présente les formules déjeuner
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

Complétez la boîte à outils ci-dessous :

Présenter une formule déjeuner ou un menu

Pour donner les différentes options au choix, dans les formules ou dans le menu :

➡ **Aujourd'hui,** **nous avons au choix** / **nous vous proposons au choix** / **je vous propose au choix** / **vous avez le choix entre** } *+ formules* / *+ plats*

Ex : « En plat, _, un tartare de bœuf ou du saumon grillé. »

Pour annoncer les plats :

➡ **Comme** / **En** } **+ entrée/plat/dessert**

Ex : « _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _, vous avez le choix entre la tarte aux pommes ou la brioche. »

Conseiller une entrée, un plat et un dessert

➡ **Je vous conseille** / **suggère** / **propose** / **recommande**

de/d' *+ infinitif*

Ex : « En entrée, je vous suggère _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ le foie gras »

+ plat

Ex : «Comme plat, je vous recommande _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ »

Activité 3 — Systématisation

Voici différents choix d'entrées/de plats/de desserts.

- **Pour chaque proposition, déterminez si c'est une entrée, un plat ou un dessert.**
- **Selon la situation proposée, présentez les différentes formules, présentez les différents mets[1] au choix et/ou recommandez un met à vos clients-es.**

Utilisez les structures vues précédemment.

Ex : - « Aujourd'hui, nous vous proposons en entrée, une salade de chèvre chaud, une soupe froide à la tomate et au basilic ou des huîtres. »

- « Je vous recommande d'essayer les huîtres. »

Situations	Mets		
a) Vous présentez ces différents mets au choix à une table de clients-es	Brioche aux raisins secs et crème aromatisée à la violette	Tarte aux pommes caramélisées	Galettes de fromage blanc et coulis de fruits rouges
b) Vous recommandez un met à vos clients-es	Beignets de crevettes au piment	Raviolis de poulet à la vapeur	Foie gras de canard poêlé et figues confites
c) Vous présentez ces différents mets au choix à une table de clients-es et vous recommandez un met à vos clients-es	Burger fromage et bacon, sauce mayonnaise et sauce aigre-douce	Merlan poché dans un bouillon aromatisé aux herbes	Filet mignon de veau et pommes au four, lardons fumés
d) Vous présentez les différentes formules déjeuner à vos clients	Formule déjeuner 15 € ENTRÉE + PLAT	16 € PLAT + DESSERT	20 € ENTRÉE + PLAT + DESSERT

[1] Tout aliment préparé (cuisiné, dressé), servi pendant un repas.

Activité 4 — Réinvestissement

Vous êtes serveur-se au restaurant *Fusions*. Vous accueillez des clients-es et vous présentez le menu.

- **Piochez un menu.**
- **Accueillez les clients-es et vérifiez s'ils ont une réservation.**
- **Présentez la formule déjeuner.**
- **Faites une recommandation pour l'entrée, le plat et le dessert.**

Menu

16,50 € — ENTRÉE + PLAT
18,50 € — PLAT + DESSERT
21 € — ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Salade de gésiers au vinaigre de framboise
Courgettes farcies au bœuf épicé
Melon au porto

***

Magret de canard, cèpes et sauce à l'orange
Pavé de saumon et tagliatelles fraîches
Rôti de porc, pommes au four et légumes sautés

***

Mousse au chocolat et crème chantilly
Flan au caramel et à la violette
Crème brûlée à la cannelle

Menu

19,50 € — ENTRÉE + PLAT
22 € — PLAT + DESSERT
26 € — ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Brochettes de gambas marinées aux épices
Courgettes farcies au bœuf épicé
Raviolis de poulet à la vapeur

***

Burger fromage et bacon, sauce mayonnaise et sauce aigre-douce à la tomate et au vinaigre balsamique
Pavé de saumon et tagliatelles fraîches
Bœuf sur le grill et sa poêlée de cèpes aux herbes

***

Tarte aux pommes caramélisées
Flan au caramel et à la violette
Galettes de fromage blanc et coulis de fruits rouges

Menu

15 € — ENTRÉE + PLAT
16 € — PLAT + DESSERT
20 € — ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Assiette de Charcuterie
Soupe à l'Oignon
½ Douzaine d'huîtres

***

Côte d'agneau et légumes grillés
Poulet rôti et ses légumes sautés
Ratatouille

***

Coupe de glace
Crêpe au sucre de canne
Mousse au Chocolat et à la vanille

Menu

16,50 € — ENTRÉE + PLAT
19,50 € — PLAT + DESSERT
22 € — ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Pâté de Campagne
Crevettes à l'Ail
Salade Norvégienne au Saumon et à l'Avocat

***

Magret de canard, sauce à l'orange
Moules Marinières et frites
Couscous Végétarien

***

Salade de Fruits de Saison
Brioche aux raisins secs et crème aromatisée à la vanille
Coupe de glace

Menu

17,50 € — ENTRÉE + PLAT
20,50 € — PLAT + DESSERT
23 € — ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Brochettes de gambas marinées aux épices
Salade de chèvre chaud
Assiette de jambon de pays

***

Filet mignon de veau et pommes au four, lardons fumés
Gratin de canard et de courge au parmesan
Cabillaud farci et légumes cuits à l'étouffée

***

Assortiment de fromages
Brioche aux raisins secs et crème aromatisée à la violette
Gâteau au chocolat et sa sauce au chocolat

CORRIGÉ

Activité 1 — Compréhension

a) De haut en bas : 3, 1, 2.

b)
1 : **Faux**
2 : **Avec une boule de glace**
3 : **Faux**
4 : **Faux**
6 : **Faux**
7 : **Un dessert**
8 : **Vrai**

Activité 2 — Repérage et Conceptualisation

Phrase 1 : **La serveuse présente les choix pour chaque partie du menu.**
Phrase 2 : **La serveuse présente les formules déjeuner.**
Phrase 3 : **La serveuse recommande une entrée, un plat et un dessert.**
Phrase 4 : **La serveuse présente les choix pour chaque partie du menu.**
Phrase 5 : **La serveuse recommande une entrée, un plat et un dessert.**
Phrase 6 : **La serveuse présente les choix pour chaque partie du menu.**
Phrase 7 : **La serveuse recommande une entrée, un plat et un dessert.**

Présenter une formule déjeuner ou un menu

Pour donner les différentes options au choix, dans les formules ou dans le menu :

➡ **Aujourd'hui,** **nous avons au choix** / **nous vous proposons au choix** / **je vous propose au choix** / **vous avez le choix entre** } *+ formules* / *+ plats*

Ex : « En plat, **je vous propose au choix**, un magret de canard ou un pavé de saumon. »

Pour annoncer les plats :

➡ **Comme** / **En** } **+ entrée/plat/dessert**

Ex : « **En dessert**, vous avez le choix entre la mousse au chocolat ou le flan au caramel. »

Conseiller une entrée, un plat et un dessert

➡ **Je vous conseille** / **suggère** / **propose** / **recommande**

de/d' *+ infinitif*
Ex : « En entrée, je vous conseille **d'essayer** le melon »

+ plat
Ex : «Comme plat, je vous recommande **le rôti de porc** »

Activité 3 — Systématisation

Propositions de productions :

a) - En dessert, vous avez le choix entre une brioche aux raisins secs, une tarte aux pommes ou des galettes de fromage blanc et coulis de fruits rouges.
b) - Comme entrée, je vous conseille d'essayer les beignets de crevettes au piment.
c) - Comme plat, nous vous proposons au choix : un burger fromage et bacon, sauce mayonnaise et sauce aigre-douce, un merlan poché dans un bouillon aromatisé aux herbes ou un filet mignon de veau et pommes au four, lardons fumés. Je vous recommande de choisir le poisson.
d) - Aujourd'hui, nous vous proposons au choix, une entrée et un plat à 15 €, un plat et un dessert pour 16 €, ou la formule entrée, plat, dessert à 20 €.

Transcription

Phrase 1 : - « Vous avez le choix entre du foie gras, des beignets de crevettes ou des raviolis de poulet en entrée. »
Phrase 2 : - « Aujourd'hui, je vous propose au choix, une entrée et un plat à 15,50 €, un plat et un dessert pour 17,50 €, ou la formule entrée, plat, dessert à 21 €. »
Phrase 3 : - « Comme plat, je vous conseille d'essayer le saumon. »
Phrase 4 : - « Et en dessert, vous avez le choix entre une tarte aux pommes, une brioche aux raisins secs ou des galettes de fromage blanc et coulis de fruits rouges. »
Phrase 5 : - « Je vous recommande le foie gras poêlé en entrée. »
Phrase 6 : - « Comme plat, nous vous proposons un tartare de bœuf, un filet mignon de veau ou du saumon, au choix. »
Phrase 7 : - « En dessert, je vous suggère de goûter la brioche. »