

Thématique : **Hôtellerie**

Auteur : **Damien TISSOT** (États-Unis)

DES METIERS QUI FONT REVER

Public : employés/étudiants en métiers de bouche (cuisinier, sommelier, pâtissier, traiteur, serveur...)

Niveau : B1

Durée : 4 heures

Tâche à réaliser : Décrire une vocation

Savoir-faire langagiers :

- ➔ Exprimer sa passion, ses envies, sa détermination
- ➔ Évoquer les différents modes de cuisson

Outils linguistiques :

- ➔ *grammaticaux* : la construction des verbes de préférences, de volonté, et de décision
- ➔ *lexicaux* : l'expression de l'envie, de la passion, de la détermination ; le vocabulaire de la cuisson

Pré-requis :

- ➔ *communicatifs* : Décrire, caractériser, raconter au passé et au présent
- ➔ *grammaticaux* : l'alternance des temps du passé
- ➔ *discursifs* : chronologie/articulateurs chronologiques

Objectifs socioprofessionnels : Objectifs socioculturels/socioprofessionnels
Décrire une vocation dans le cadre d'un entretien professionnel

Déroulement de la séquence :

Partie 1 – L'univers de la cuisine

1. Les métiers de la cuisine
2. L'apprentissage de la cuisine

Partie 2 – Le vocabulaire technique de la cuisine

1. Plats et aliments
2. Préparer des pommes noisettes

Partie 3 – Le récit de vocation

1. Témoignage
2. Exprimer sa passion, ses envies, ses décisions, ses hésitations
3. Construire un récit de vocation

Partie 4 - Réinvestissement

Tâche finale – Savoir parler de sa vocation devant un recruteur

Extrait RFI : Émission : 7 MILLIARDS DE VOISINS ; Titre : Pourquoi les métiers de la cuisine font-ils autant rêver ?
Par Charlie Dupiot ; Diffusion : 3 octobre 2017

<http://www.rfi.fr/emission/20171003-pourquoi-metiers-cuisine-font-ils-autant-rever>

Minutage de l'extrait support aux activités : 10'07" à 12'30" et 13'38" à 14'56"