

Source RFI	Yves Esposito, chef barman à la «Closierie des Lilas» [Dans la peau de... 2/5]
Durée de la séance	1h
Savoir-faire langagier(s)	Décrire son métier
Outils langagiers	Discours narratif

1 MISE EN ROUTE

🕒 Déclencheur 🕒 10 minutes 🗣️ Compréhension et production orales 🗣️ En grand groupe

Conseil : Faire lire les questions au préalable aux apprenants. Diffuser l'audio et faire répondre aux questions.

Lisez les questions et écoutez le reportage.

- Quel est le métier d'Yves Esposito ? Il est chef barman.
- Quelles sont les qualités que doit avoir un professionnel exerçant ce métier ? Il doit être créatif, bien connaître ses clients. Il doit gagner leur confiance.
- Quel est le rythme de sa journée ? Il se couche tard et il se lève tard. (Il a une vie décalée, il sacrifie sa vie de famille.)

TRANSCRIPTION :

[Bruit de fond - Bonsoir, très chère, quel plaisir ! Comment vas-tu ? - Moi, ça va. - Alors, ça fait longtemps qu'on ne s'est pas vus. ... Il a un côté très agréable, ce Mojito, si vous voulez. Bien frais, la menthe...]

- Je m'appelle Yves Esposito, je suis le chef barman de la «Closierie des Lilas» à Paris, et ma spécialité c'est les cocktails. J'en connais quatre-vingt... cent... cocktails classiques. Bon, t'as les Gin Fizz, Caipirina, Bloody Mary... mais ce qui est important, bien sûr, c'est la créativité. Et là, le chiffre est infini.

[Bruit de fond – J'ai rafraîchi le verre, le champagne est frais.]

- Quand je crée un cocktail, il y a ce qu'on appelle la règle des trois « S » : « S » pour « Sweet », la douceur, « Sour » pour l'acidité, et « Strong » pour la force. Donc à nous de trouver cet équilibre-là, de trouver après la couleur, de trouver après l'originalité, parce qu'on assemble facilement trois-quatre ingrédients. Le tout, c'est d'arriver à avoir le meilleur des équilibres, également au niveau de l'aspect général.

[Bruit de fond - Je te le fais sans sucre comme d'habitude ?]

- La force d'un barman, c'est quand il a réussi à capter et avoir la confiance du client. Il faut savoir qui est qui, qui fait quoi, savoir avec qui il vient, à quel endroit il préfère être assis dans le bar, savoir ses préférences au niveau des boissons. Et à partir de là, quand on aura maîtrisé tous ces paramètres-là, on se rapproche de lui et lui se rapproche de nous. On sera peut-être son épaule pour pouvoir discuter au bout du bar. Savoir les parcours de sa vie, ses moments de peine, de joie, d'espérance... Si je suis barman aujourd'hui, c'est parce que j'aime cette proximité avec la clientèle.

[Bruit de fond - Joyeux anniversaire ! Et oui, et oui, un gros bisou... Joyeux anniversaire ! Une photo au moins ! Une photo, allez !]

- C'est quelque part un métier égoïste, une vie décalée : on se lève à midi, on déjeune à 18 heures, on se couche à 4 heures du matin. C'est un sacrifice familial, mais le plaisir, la passion prennent le dessus. Ce qui me plaît, c'est de déclencher du bonheur autour de moi, avec un sourire, une phrase, avec un verre... et je vis pleinement ce métier qui est magnifique.

[Bruit de fond - Ça a été Messieurs-dames, ça a été? Vous avez passé un bon moment ? Bonsoir, Madame, merci infiniment, au plaisir, merci.]

2 BOÎTE À OUTILS

🕒 Repérage et conceptualisation 🕒 20 minutes 📖 Compréhension écrite et orale 🔄 En binôme

Conseil : Projeter et faire lire la boîte à outils au tableau. Faire écouter l'audio 2 fois : lors de la 1^{ère} écoute, les apprenants complètent les flèches et lors de la 2nde écoute, les exemples. Si l'audio s'avère trop difficile pour le niveau du groupe, faire repérer sur la transcription. Faire l'activité en binômes. Corriger en grand groupe.

Réécoutez le reportage et complétez la boîte à outils (cf page suivante).



POUR DÉCRIRE SON MÉTIER (BARMAN/SERVEUR/CUISINIER)

Les spécificités des boissons/plats

Pour décrire une boisson (ou un plat), on utilise les expressions :

(Lorsque c'est possible, formez des adjectifs à partir des noms. Ex. : la douceur - doux/douce)

- ➔ **rafraîchir un verre**
Ex. : « J'ai rafraîchi le verre, le champagne est frais. »
- ➔ **avoir un côté (très) + adjectif**
Ex. : « Il a un côté très agréable, ce Mojito. »
- ➔ **être bien + adjectif**
Ex. : « Bien frais. »
- ➔ **la douceur (doux/douce)**
- ➔ **l'acidité (acide)**
- ➔ **la force (fort.e)**
- ➔ **sans sucre**
Ex. : « Je te le fais sans sucre comme d'habitude ? »
- ➔ **l'équilibre (équilibré.e)**
Ex. : « Donc à nous de trouver cet équilibre-là... »
- ➔ **la couleur (coloré.e)**
- ➔ **l'originalité (original.e)**
- ➔ **classique**
- ➔ **l'ingrédient**
Ex. : « on assemble facilement trois-quatre ingrédients. »
- ➔ **l'aspect général**
Ex. : « arriver à avoir le meilleur des équilibres, également au niveau de l'aspect général. »

La vocation

Pour décrire son métier, on peut dire :

- ➔ **ma spécialité, c'est/ce sont le/la/les ...**
- ➔ **ce qui est important, c'est/ce sont le/la/les...**
Ex. : « Mais ce qui est important, bien sûr, c'est la créativité. »
- ➔ **la force d'un.e barman/d'une barmaid, c'est quand il/elle...**
Ex. : « La force d'un barman, c'est quand il a réussi à capter et avoir la confiance du client. »
- ➔ **capter et avoir la confiance du client**
- ➔ **savoir/connaître ses préférences au niveau des boissons**
- ➔ **prendre le dessus**
Ex. : « ... le plaisir, la passion prennent le dessus. »
- ➔ **maîtriser tous ces paramètres**
Ex. : « quand on aura maîtrisé tous ces paramètres-là, on se rapproche [du client] »
- ➔ **déclencher le bonheur autour de soi**
Ex. : « Ce qui me plaît, c'est de déclencher du bonheur autour de moi »
- ➔ **vivre pleinement le métier**
Ex. : « ... et je vis pleinement ce métier qui est magnifique... »

Le rythme de travail

Pour parler de sa journée-type, on utilise :

➔ **avoir une vie décalée**

Ex. : « On a une vie décalée : on se lève à midi, on déjeune à 18 heures, on se couche à 4 heures du matin. »

➔ **le sacrifice (familial)**

3 EN SITUATION !

📌 Réinvestissement ⌚ 30 minutes 🗨 Production orale 👥 En grand groupe

Conseil : Imprimer et découper les quatre fiches « métier » (4 fiches par groupe). Afficher les professions au tableau. Répartir les apprenants en petits groupes (entre 6 et 8, par ex.). Au sein des groupes, 4 apprenants piochent les cartes « profils professionnels » et préparent leur intervention à l’aide des fiches. Les autres, qui jouent le rôle des élèves du lycée, préparent des questions. Puis, intervertir les rôles.

Pour aller plus loin : Chaque apprenant prépare sa propre fiche en prenant en compte les spécificités de son métier ou du métier qu’il souhaite exercer à l’avenir. En binômes, 1 apprenant présente son métier et se fait enregistrer par l’autre apprenant qui pose des questions. Intervertir les rôles. On peut imaginer que cet enregistrement se fait dans l’objectif d’être publié sur un site web d’une école professionnelle. (La rédaction de la fiche peut être également réalisée comme un travail à la maison.)

Proposition de grille d’évaluation :

	★	★★	★★★
Parler de sa vocation, des qualités permettant d’exercer son métier			
Décrire les spécificités des boissons/plats			
Décrire son rythme de travail/de vie			

Exemples de questions à poser :

- Pourquoi avez-vous choisi ce métier ? Le monde de la gastronomie, qu’a-t-il de fascinant pour vous ?
- Quelles sont les raisons pour lesquelles vous aimez ce métier ?
- Quel est votre rythme de travail ?
- Y a-t-il quelque chose qui vous déplaît ou que vous aimeriez changer dans votre métier ?

Rôle : PROFESSIONNEL - Situation et tâche :

Vous êtes professionnel.le de la gastronomie.

Vous êtes invité.e à parler de votre métier devant des élèves d’un lycée professionnel.

À partir de la fiche « métier », préparez votre intervention. Complétez-la en utilisant les informations et le lexique étudié dans de cette séance, puis répondez aux questions du public.

Rôle : ELEVE - Situation et tâche :

Vous êtes élève dans un lycée professionnel.

Vous allez bientôt devoir choisir le domaine de votre stage.

Votre lycée fait venir des professionnels du monde de la gastronomie pour vous présenter leur métier.

Posez des questions pour obtenir les informations qui vous aideront à choisir votre stage.

PROFILS PROFESSIONNELS :



**CHEF BARMAN
CHEFFE BARMANE**

- ✓ **contact** permanent avec la clientèle
- ✓ très bon **sens de l'observation**
- ✓ **intervention** sur différents postes à tous moments (réorganisation de l'agencement des tables ; accueil d'un groupe imprévu, satisfaction des clients...)
- ✓ alternance entre les fonctions de **barman** et celles de **chef**
- ✓ **diplomatie**
- ✓ création d'une **atmosphère** (adaptée à l'établissement)

« Les cocktails que je prépare doivent être... »



**CHEF CUISINIER (CHEF DE CUISINE)
CHEFFE CUISINIÈRE (CHEFFE DE CUISINE)**

- ✓ **travail en équipe**
- ✓ capacité à **diriger** et **imposer sa discipline** mais également à **déléguer** certaines tâches
- ✓ **diplomatie**
- ✓ **environnement difficile** : stress, coups de feu, bruit, position physique inconfortable = une **bonne condition physique**
- ✓ **créativité, invention** (objectif : se démarquer de la concurrence)
- ✓ **maîtrise** des techniques culinaires

« Mes plats doivent être... »



**MAÎTRE D'HÔTEL (DIRECTEUR DE SALLE)
MÂÎTRESSE D'HÔTEL (DIRECTRICE DE SALLE)**

- ✓ excellente **présentation, représente** l'image du restaurant
- ✓ **sens du service** et **sourire**
- ✓ capacité de **répondre** à toutes les questions et attentes de la clientèle
- ✓ **maîtrise** parfaite de la **carte** du restaurant
- ✓ capacité à **diriger** les équipes et à **organiser** le service
- ✓ **pédagogue** et **diplomate**
- ✓ création d'une **atmosphère de travail agréable**

« Le service dans mon hôtel doit être... »



**SERVEUR
SERVEUSE**

- ✓ possession de **bonnes qualités relationnelles**
- ✓ capacité à gérer un travail parfois épuisant et stressant = condition **physique résistante**
- ✓ capacité à garder son **calme** et à se montrer toujours **courtois** et **souriant**
- ✓ **maîtrise de langues étrangères** = un atout notamment dans les régions très touristiques
- ✓ **rôle clé** dans un restaurant

« J'assume généralement seul le lien entre la salle et la cuisine... »