

| | |
|---------------------------|---|
| Source RFI | https://www.rfi.fr/fr/podcasts/20201104-%C3%A9mission-cuisine-traiteur-%C3%A0-domicile-les-recettes-succ%C3%A8s |
| Durée de la séance | 1h |
| Savoir-faire langagier(s) | Décrire une profession et raconter son parcours |
| Outils langagiers | Les temps de l'indicatif : présent, passé composé, imparfait |
| Préparation au Diplôme | Tourisme-Hôtellerie-Restauration A2 |

1 MISE EN ROUTE

🕒 Déclencheur ⌚ 15 minutes 🗣️ Compréhension orale 🗨️ En binôme puis en grand groupe

Conseil : Possibilité de travailler en binômes dans un premier temps, les binômes peuvent ainsi travailler ensemble la partie justification des réponses avant la correction générale.

Écoutez l'interview d'Anto Cocagne et dites si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses. Justifiez votre réponse lorsque vous cochez Faux :

- a) Certains considèrent que traiteur n'est pas un vrai métier . Vrai Faux
- b) Anto Cocagne n'a pas fait de formation particulière pour exercer cette profession. Vrai Faux
Elle a une formation de cuisinière plus une formation spécifique de traiteur.
- c) Chef cuisinier dans un restaurant ou traiteur sont des métiers similaires. Vrai Faux
Différence principale : un cuisinier cuisine avant de vendre ; un traiteur cuisine après commande.
- d) Un des avantages du métier de traiteur est qu'il y a moins de produits perdus. Vrai Faux
- e) Anto Cocagne n'avait pas envie d'être cheffe : elle a choisi le métier de traiteur . Vrai Faux
Elle n'avait pas assez d'argent pour avoir son propre restaurant et elle ne voulait pas être cheffe travaillant pour une autre personne.

1

TRANSCRIPTION :

- **Emmanuelle Bastide** : Anto Cocagne, traiteur, pour beaucoup c'est pas vraiment considéré comme un métier à part entière, au même titre que chef dans un restaurant, vous qui êtes diplômée d'une école de cuisine.
- **Anto Cocagne** : Ah si, c'est vraiment un métier à part entière. D'ailleurs, moi j'ai fait, non seulement une formation pour être cuisinière, mais aussi une formation bien spécifique pour être traiteur, parce que c'est pas la même chose. Un restaurateur... Un cuisinier-restaurateur, il cuisine sur un endroit bien précis, donc dans son restaurant et il vend, enfin, il produit avant de vendre. C'est-à-dire qu'il va cuisiner et après seulement, il attend les clients pour vendre, alors que le traiteur, en général... Enfin, d'une manière générale, lui, il vend avant de produire. C'est-à-dire que le client...
- **E. Bastide** : Il travaille à la commande.
- **A. Cocagne** : Exactement, il travaille à la commande, et ce qui est très intéressant parce qu'il y a moins de pertes puisqu'il ne produit que ce qu'on lui a demandé. En plus, il peut s'adapter aux contraintes alimentaires, aux exigences du client. Donc, c'est ce qui fait que c'est intéressant aussi comme métier.
- **E. Bastide** : C'est pour ça que vous avez voulu devenir traiteur à domicile ?
- **A. Cocagne** : Non, en fait je suis devenue traiteur à domicile parce que je n'avais pas les moyens à l'époque de pouvoir avoir un restaurant et je me suis dit : comment continuer à faire de la cuisine sans avoir de restaurant ?
- **E. Bastide** : Vous n'aviez pas envie d'être salariée dans un restaurant comme chef.
- **A. Cocagne** : Non, du tout. Et je me suis dit : bah, le meilleur moyen c'est si les gens ne peuvent pas venir chez moi, bah je vais aller chez eux. Et c'est comme ça que j'ai commencé à être cheffe à domicile.

2 BOÎTE À OUTILS

🕒 Repérage et conceptualisation 🕒 15 minutes 📖 Compréhension écrite 🗣️ En grand groupe

Conseil : Possibilité de faire lire la transcription d'où sont issus les exemples présents dans la boîte à outils. Puis, faire une sorte de « brainstorming » en grand groupe afin de trouver des exemples supplémentaires dans chaque partie, afin d'enrichir le lexique/les structures.

Complétez la partie « Autres exemples » dans la boîte à outils :



PARLER D'UNE PROFESSION

Décrire un métier

→ Décrire en quoi consiste un métier :

Le présent : *C'est vraiment un métier à part entière.*

*Un cuisinier-restaurateur, il **cuisine** [...] dans son restaurant ; il **vend**, enfin, il **produit** avant de vendre ; il **attend** les clients pour vendre ; le traiteur, il **vend** avant de produire ; il **travaille à la commande**.*

Autres exemples : Il a pour fonction de, il est responsable de, il s'occupe de, etc.

→ Décrire les avantages d'une profession :

*Il travaille à la commande ce qui est très **intéressant**.*

*C'est ce qui fait que **c'est intéressant** aussi **comme métier**.*

Il y a moins de pertes.

*Il **peut** s'adapter aux contraintes alimentaires...*

Autres exemples : C'est un métier enrichissant, on peut..., etc.

Raconter, expliquer un parcours

→ Parler de sa formation, de ses débuts :

*Vous qui êtes **diplômée d'une école de cuisine**...*

Autres exemples : Je suis diplômé-e de, j'ai un diplôme de, etc.

Passé composé et imparfait : *J'ai fait, non seulement **une formation pour être** cuisinière, mais aussi **une formation bien spécifique pour être** traiteur.*

*Vous n'**aviez pas envie d'être** salariée dans un restaurant comme chef.*

*Je **me suis dit** [...] je vais aller chez eux.*

*C'est comme ça que **j'ai commencé** à être cheffe à domicile*

Autres exemples : j'ai suivi une formation de, j'ai débuté à, j'ai fait un stage chez, etc.

→ Expliquer les raisons de son orientation :

Expression de : *C'est **pour ça que** vous avez voulu devenir traiteur à domicile ?*

la cause : *Je suis devenue traiteur à domicile **parce que** je n'avais pas les moyens à l'époque de pouvoir avoir un restaurant.*

Autres exemples : Car, comme, puisque, etc.

3 EXERCICE

🕒 Systématisation 🕒 10 minutes 📄 Production écrite 👤 Individuel

Complétez le témoignage de ce cuisinier de collectivité avec les verbes suivants conjugués au temps qui convient :

arriver – devenir - être (x2) - être passionné – faire – nettoyer – obtenir - s’occuper - se changer - travailler

« Lorsque **j'arrive** le matin, je **me change** et ensuite je **m'occupe** des cuissons, du dressage, du service et du nettoyage. L'hygiène **est** très importante. Je **nettoie** mon matériel au fur et à mesure.

J'ai obtenu mon CAP Cuisine en 2003. **J'ai fait** cette formation, car je **suis passionné** par la cuisine depuis tout petit. **J'ai travaillé** ensuite en tant que commis de cuisine, cuisinier traditionnel puis je **suis devenu** cuisinier de collectivité. »

4 EN SITUATION !

🕒 Réinvestissement 🕒 25 minutes 📄 Production orale 👥 En binôme

Conseil : 3 options proposées :

A/ L'activité se déroule en 2 étapes. Chaque groupe de 2 prépare un dialogue avec chacune des fiches métiers proposée. Les scènes sont ensuite jouées devant la classe qui évalue chaque groupe.

B/ Même tâche, mais on ajoute une première étape de recherche d'informations sur un métier effectuée par le binôme et utilisées ensuite dans leurs dialogues. Quelques sites utiles à conseiller : <https://www.pole-emploi.fr/candidat/decouvrir-le-marche-du-travail/les-fiches-metiers.html> ; <https://www.letudiant.fr/metiers/secteur/hotellerie-restauration.html> ; <https://www.onisep.fr/Decouvrir-les-metiers/Des-metiers-par-secteur/Hotellerie-restauration>

C/ Dans le cas d'apprenants professionnels : même tâche que l'option A, mais chacun utilise sa situation personnelle, son propre métier et parcours.

Proposition de grille d'évaluation :

| | ★ | ★★ | ★★★ |
|--|---|----|-----|
| Les fonctions principales de la profession sont décrites | | | |
| Le parcours et la motivation sont évoqués | | | |
| Les verbes sont conjugués au temps qui convient | | | |
| Les expressions de cause sont correctement employées | | | |

Situation :

Un événement de réseautage a lieu dans le milieu de l'hôtellerie-restauration-tourisme. Deux personnes se rencontrent et échangent des informations sur leur métier.

Tâche :

Sur le même modèle que le document sonore, préparez un dialogue dans lequel une personne questionne l'autre sur son métier.

Il s'agit de savoir en quoi consiste son métier, quels sont les avantages de son métier, quel est son parcours, etc.

Préparez les réponses à partir des informations données par les fiches métiers suivantes.

FICHES MÉTIERS :

| YIELD MANAGER | CONCIERGE |
|---|---|
| <p>Secteur : Hôtellerie-restauration</p> <p>Bac conseillé : S (sciences), ES (économie et sciences), STMG (sciences et technologies du management et de la gestion)</p> <p>Formation : Niveau d'études minimal : Bac+5 ; Master pro tourisme spécialité gestion ou management des activités touristiques et hôtelières, école de commerce).</p> <p>Salaire débutant : Plus de 2.500 €</p> <p>C'est LE métier hôtelier du moment. Toutes les chaînes d'hôtel et les grands établissements ont leur yield manager. Ce professionnel du chiffre jongle avec les réservations et le prix des chambres pour améliorer la rentabilité de l'hôtel. Pour s'orienter, il regarde de près la concurrence et suit au jour le jour les tableaux de réservation.</p> <p>Profil : Bon communicant, le yield manager sait se tenir à l'écoute des besoins des tour-opérateurs et agences de voyages susceptibles de lui acheter un lot de chambres à la dernière minute.</p> <p>Compétences principales : Négocier, anticiper, organiser</p> | <p>Secteur : Hôtellerie-restauration</p> <p>Bac conseillé : ES, STMG, bac technologique STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration)</p> <p>Formation : Niveau d'études minimal : Bac ; BTS responsable de l'hébergement à référentiel européen ou BTS tourisme. En France, deux écoles spécialisées : l'ICI (Institut de conciergerie international) et Le lycée d'Occitanie à Toulouse (formation professionnelle de concierge d'hôtel)</p> <p>Salaire débutant : De 1.480 à 1.999 €</p> <p>Seuls les hôtels haut de gamme recrutent ce professionnel reconnaissable aux clés d'or brodées sur son veston. Installé à l'accueil ou dans le hall d'entrée, il répond à n'importe quelle demande de la clientèle, à toute heure du jour ou de la nuit : réserver des places de concert, conseiller des boutiques, dénicher un coiffeur disponible sur-le-champ, etc.</p> <p>Profil : Débrouillard, il maîtrise au moins deux langues étrangères et possède une bonne culture générale. Il sait faire preuve de tact et de discrétion en toutes circonstances.</p> <p>Compétences principales : Accueillir, renseigner, conseiller.</p> |

Source : <https://www.letudiant.fr/metiers/secteur/hotellerie-restauration.html>