

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 :

nous avons au choix
 nous vous proposons au choix
 je vous propose au choix
 vous avez le choix entre

➔ **Aujourd'hui,**

} *+ 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

Systematisation










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 mets¹ 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	<i>Formule déjeuner</i> 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
 Brioches 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
 Brioches 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 | 6 : Faux |
| 2 : Avec une boule de glace | 7 : Un dessert |
| 3 : Faux | 8 : Vrai |
| 4 : Faux | |

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

Systematisation

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. »