

## 1 MISE EN ROUTE

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
- c) Chef cuisinier dans un restaurant ou traiteur sont des métiers similaires. ☐ Vrai ☐ Faux
- 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

## 2 BOÎTE À OUTILS

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 :** .....

##### → 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 :** .....

#### Raconter, expliquer un parcours

##### → Parler de sa formation, de ses débuts :

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

**Autres exemples :** .....

**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 :** .....

##### → Expliquer les raisons de son orientation :

**Expression de la cause :** *C'est **pour ça que** vous avez voulu devenir traiteur à domicile ?  
Je suis devenue traiteur à domicile **parce que** je n'avais pas les moyens à l'époque de pouvoir avoir un restaurant.*

**Autres exemples :** .....

**3 EXERCICE**

Complétez le témoignage de ce cuisinier de collectivité avec les verbes suivants conjugués au temps qui convient : être passionné, devenir, nettoyer, s'occuper, être (x2), arriver, obtenir, se changer, travailler, faire.

« Lorsque ..... le matin, je ..... et ensuite je ..... des cuissons, du dressage, du service et du nettoyage. L'hygiène ..... très importante. Je ..... mon matériel au fur et à mesure. ..... mon CAP Cuisine en 2003. .... cette formation, car je ..... par la cuisine depuis tout petit. .... ensuite en tant que commis de cuisine, cuisinier traditionnel puis je ..... cuisinier de collectivité. »

**4 EN SITUATION !****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.

2

(cf. fiches métiers page suivante)

**FICHES MÉTIERS :**

YIELD MANAGER	CONCIERGE
<p><b>Secteur :</b> Hôtellerie-restauration</p> <p><b>Bac conseillé :</b> S (sciences), ES (économie et sciences), STMG (sciences et technologies du management et de la gestion)</p> <p><b>Formation :</b> Niveau d'études minimal : Bac+5 ; Master pro tourisme spécialité gestion ou management des activités touristiques et hôtelières, école de commerce).</p> <p><b>Salaire débutant :</b> 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.</p> <p>Ce professionnel du chiffre jongle avec les réservations et le prix des chambres pour améliorer la rentabilité de l'hôtel.</p> <p>Pour s'orienter, il regarde de près la concurrence et suit au jour le jour les tableaux de réservation.</p> <p><b>Profil :</b> 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><b>Compétences principales :</b> Négocier, anticiper, organiser</p>	<p><b>Secteur :</b> Hôtellerie-restauration</p> <p><b>Bac conseillé :</b> ES, STMG, bac technologique STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration)</p> <p><b>Formation :</b> Niveau d'études minimal : Bac ; BTS responsable de l'hébergement à référentiel européen ou BTS tourisme.</p> <p>En France, deux écoles spécialisées : l'ICI (Institut de conciergerie internationale) et Le lycée d'Occitanie à Toulouse (formation professionnelle de concierge d'hôtel)</p> <p><b>Salaire débutant :</b> 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><b>Profil :</b> 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><b>Compétences principales :</b> Accueillir, renseigner, conseiller.</p>