

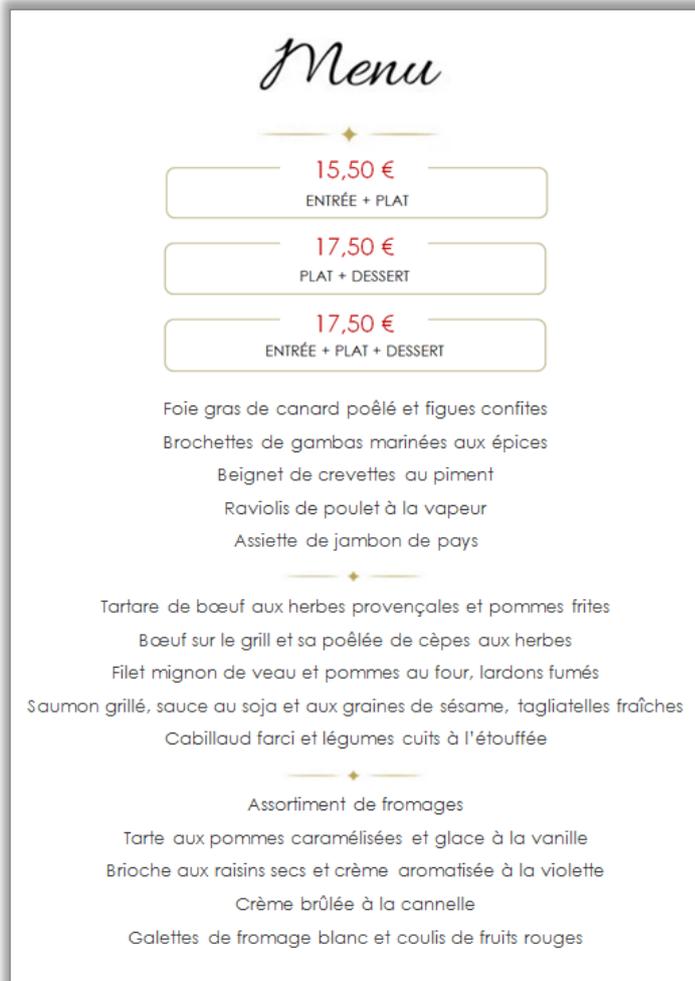
**1 MISE EN ROUTE**

**Activité 1**

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 :**



**Les nouveautés à ajouter au menu :**



**b) Pour chaque question, cochez la réponse qui vous paraît exacte.**

- |  |                          |            |                          |            |
|--|--------------------------|------------|--------------------------|------------|
| 1. Le filet mignon de veau est un plat sans accompagnement | <input type="checkbox"/> | vrai       | <input type="checkbox"/> | faux       |
| 2. La tarte aux pommes est servie avec une boule de glace  | <input type="checkbox"/> | vrai       | <input type="checkbox"/> | faux       |
| 3. Les pommes frites accompagnent le dessert               | <input type="checkbox"/> | vrai       | <input type="checkbox"/> | faux       |
| 4. La brioche est aux fruits rouges                        | <input type="checkbox"/> | vrai       | <input type="checkbox"/> | faux       |
| 5. Le saumon grillé est seulement accompagné d'une sauce   | <input type="checkbox"/> | vrai       | <input type="checkbox"/> | faux       |
| 6. Les galettes de fromage blanc sont                      | <input type="checkbox"/> | un dessert | <input type="checkbox"/> | une entrée |
| 7. Les beignets de crevettes sont une entrée pimentée      | <input type="checkbox"/> | vrai       | <input type="checkbox"/> | faux       |

Activité 2

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			

**2 BOITE À OUTILS**

Réécoutez le dialogue et complétez la boîte à outils :

**PRÉSENTER UNE FORMULE DÉJEUNER OU UN MENU**

**Proposer les différences options au choix dans les formules ou 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,....., un tartare de bœuf ou du saumon grillé. »

**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 le **filet mignon** »

**3 EXERCICE**

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 mets<sup>1</sup> 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		
<p>a) Vous présentez ces différents mets au choix à une table de clients-es</p>	 <p>Brioche aux raisins secs et crème aromatisée à la violette</p>	 <p>Tarte aux pommes caramélisées</p>	 <p>Galettes de fromage blanc et coulis de fruits rouges</p>
<p>b) Vous recommandez un met à vos clients-es</p>	 <p>Beignets de crevettes au piment</p>	 <p>Raviolis de poulet à la vapeur</p>	 <p>Foie gras de canard poêlé et figues confites</p>
<p>c) Vous présentez ces différents mets au choix à une table de clients-es et vous recommandez un met à vos clients-es</p>	 <p>Burger fromage et bacon, sauce mayonnaise et sauce aigre-douce</p>	 <p>Merlan poché dans un bouillon aromatisé aux herbes</p>	 <p>Filet mignon de veau et pommes au four, lardons fumés</p>
<p>d) Vous présentez les différentes formules déjeuner à vos clients</p>	<p><i>Formule déjeuner</i></p> <p>15 € ENTRÉE + PLAT</p>	<p>16 € PLAT + DESSERT</p>	<p>20 € ENTRÉE + PLAT + DESSERT</p>

<sup>1</sup> Tout aliment préparé (cuisiné, dressé), servi pendant un repas.

**4 EN SITUATION !**

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.

The image displays five menu cards for the restaurant 'Fusions'. Each card is titled 'Menu' and features three pricing options in rounded boxes, followed by a list of food items. The cards are arranged in two rows: three in the top row and two in the bottom row. The cards are slightly tilted and have a dashed border.

**Menu 1 (Top Left):**

- 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 2 (Top Middle):**

- 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 3 (Top Right):**

- 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 4 (Bottom Left):**

- 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
- Brioche aux raisins secs et crème aromatisée à la vanille
- Coupe de glace

**Menu 5 (Bottom Right):**

- 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
- Brioche aux raisins secs et crème aromatisée à la violette
- Gâteau au chocolat et sa sauce au chocolat