

Durée de la séance	40 min
Savoir-faire langagier(s)	Présenter et expliquer une formule/un menu dans la restauration ; recommander une entrée, un plat et un dessert
Outils langagiers	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
Préparation au Diplôme	 Tourisme-Hôtellerie-Restauration A2 Interagir à l'oral – Activité 2

1 MISE EN ROUTE

Activité 1

🕒 Déclencheur ⌚ 10 minutes 📖 Compréhension écrite 🗣️ En grand groupe

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

3
 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

1
 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

2
 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

1

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 est servie avec une boule de glace vrai faux
- 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 ⌚ 5 minutes 🗣️ Compréhension orale 👥 En grand groupe

Conseil : Faire lire le tableau avant de diffuser l'audio. Diffuser l'audio en arrêtant après chaque phrase. Désigner un apprenant par phrase pour dire ce qu'il coche dans le tableau. Les autres apprenants valident les réponses. Trancher si besoin.

- 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	X		
2			X
3		X	
4	X		
5		X	
6	X		
7		X	

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. »

2 BOITE À OUTILS

🕒 Repérage et conceptualisation ⌚ 5 minutes 🗣️ Compréhension orale 👥 En grand groupe

Conseil : Faire lire la boîte à outils à compléter. Faire écouter l'audio 2 fois : une fois pour compléter et une seconde fois pour vérifier. Projeter la boîte à outils au tableau et faire compléter par plusieurs apprenants.

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, je vous propose au choix, un tartare de bœuf ou du saumon grillé. »

Annoncer les plats :

➔ Comme
En

} + entrée/plat/dessert

Ex : « En dessert, 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 d'essayer le foie gras »

+ plat
Ex : « Comme plat, je vous recommande le filet mignon »

3

3 EXERCICE

🕒 Systématisation ⌚ 10 minutes 🗣️ Production orale 👥 En binômes

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. Puis inversez les rôles.

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. »

¹ Tout aliment préparé (cuisiné, dressé), servi pendant un repas.

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 figes 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 €</p> <p>ENTRÉE + PLAT</p>	<p>16 €</p> <p>PLAT + DESSERT</p>	<p>20 €</p> <p>ENTRÉE + PLAT + DESSERT</p>

Exemples de productions attendues :

- 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 €.

4 EN SITUATION !

🕒 Réinvestissement ⌚ 10 minutes 🗣️ Production orale 👥 En petits groupes

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