



Thématique : **HÔTELLERIE - RESTAURATION**

Auteur : **Joëlle VIVIER-MERLE** (France)

RACONTER SON PARCOURS

Public : Étudiants et professionnels de l'hôtellerie et de la restauration

Niveau CECR : B1-B2

Durée : 3 heures

Tâche à réaliser : Raconter son parcours professionnel lors d'un entretien d'embauche

LE PARCOURS PROFESSIONNEL

Étape 1

Mise en route
Découvrez !

Activité 1 – Quiz : Connaissez-vous le guide Michelin ?

a) Par petits groupes, répondez au quizz suivant. Déterminez si les affirmations ci-dessous sont vraies ou fausses, si vous cochez faux, donnez la bonne réponse :

AFFIRMATIONS	VRAI / FAUX	Explications
Le guide Michelin n'a pas toujours été un guide culinaire.	<input type="checkbox"/> VRAI <input type="checkbox"/> FAUX	
Il existe depuis plus de cent ans.	<input type="checkbox"/> VRAI <input type="checkbox"/> FAUX	
Il a été créé par deux frères critiques culinaires.	<input type="checkbox"/> VRAI <input type="checkbox"/> FAUX	
Le guide Michelin peut attribuer jusqu'à 4 étoiles à un restaurant.	<input type="checkbox"/> VRAI <input type="checkbox"/> FAUX	
Le guide peut retirer des étoiles à un restaurant.	<input type="checkbox"/> VRAI <input type="checkbox"/> FAUX	

b) Connaissez-vous d'autres guides culinaires importants ?

- ➔ _____
- ➔ _____
- ➔

Activité 2 – La hiérarchie en cuisine

Par ordre croissant, numérotez les postes suivants en fonction de leur place dans la hiérarchie (5 étant le plus élevé dans la hiérarchie) :

second de cuisine _____
 stagiaire en cuisine _____
 commis de cuisine _____
 chef de cuisine _____
 aide de cuisine _____

Activité 3 – Qui est Christopher Hache ?

Compréhension globale

Écoutez l'interview de Christopher Hache et cochez la ou les bonne(s) réponse(s) ci-dessous :

- a) Quel est son poste ?
- stagiaire de cuisine.
 - commis de cuisine.
 - chef de cuisine.
- b) Qui est aussi du métier dans sa famille ?
- son père.
 - sa mère.
 - sa grand-mère.
- c) Comment a-t-il appris le métier ?
- avec sa famille.
 - au lycée.
 - auprès de chefs.

Activité 4 – Son parcours et sa vision du métier

Compréhension détaillée

- a) Écoutez de nouveau C.hache parler de son parcours, et déterminez si les affirmations ci-dessous sont vraies ou fausses. Si vous cochez faux, donnez une explication :

AFFIRMATIONS	VRAI / FAUX	Explications
Il a fait toute sa formation auprès du chef Bernard Loiseau.	<input type="checkbox"/> VRAI <input type="checkbox"/> FAUX	
Il a effectué son premier stage à l'étranger avec un chef étoilé.	<input type="checkbox"/> VRAI <input type="checkbox"/> FAUX	
Il a d'abord travaillé à l'hôtel Crillon avant de partir faire un tour du monde.	<input type="checkbox"/> VRAI <input type="checkbox"/> FAUX	
Il a été commis de cuisine de chefs 3 étoiles avant de revenir en France.	<input type="checkbox"/> VRAI <input type="checkbox"/> FAUX	

b) Écoutez une dernière fois l'interview de Christopher Hache, et cochez la bonne réponse ci-dessous :

1. Selon lui, la meilleure façon de se former est
 - à l'école.
 - avec la famille.
 - auprès des chefs.
2. Selon lui, un des aspects importants de son métier est de
 - transmettre.
 - créer.
 - accueillir.
3. Selon lui, une des qualités essentielles du cuisinier est
 - le talent.
 - la ténacité.
 - le courage.
 - l'humilité.
 - la créativité.

Étape 2 CONCEPTUALISATION

Comment ça marche ?
Repérez, observez et réfléchissez !

Activité 1 – Les qualités essentielles

Entraînez-vous !

a) Notez dans le tableau ci-dessous, les adjectifs correspondants aux qualités citées dans l'activité précédente sous forme de nom.

NOM	ADJECTIF
Avoir du/de la/de l'...	Être...
Exemple : avoir du talent	être talentueux/euse
de la ténacité	_____
du courage	_____
de l'humilité	_____

de la créativité	_____
...	...

b) *Continuez ensuite le tableau en travaillant par deux avec les qualités qui, pour vous, sont essentielles pour travailler en cuisine.*

Activité 2 – Raconter son parcours

Repérage

Écoutez Christopher Hache parler de son parcours et complétez cet extrait retranscrit avec les mots manquants :

Christopher Hache : « _____ beaucoup de choses. [...] Comme on dit dans la famille, on a ça dans les gènes, et qui _____ devenir cuisinier et de travailler pour ça, _____, donc j’ai tout de suite... Mon _____ stage, ça a été chez Bernard Loiseau, c’est... ça a été la _____ personne qui m’a marqué. Il avait un charisme ; il avait quelque chose qui était remarquable, outre sa cuisine. C’est là où en fait je me suis dit, je veux faire de la gastronomie. _____, _____ c’est vrai, exclusivement sur Paris, auprès de grands chefs... »

Activité 3 – Lister et commenter ses expériences professionnelles *Boîte à outils*

À l'aide de vos réponses et du texte de l'activité précédente, complétez maintenant le tableau suivant, qui récapitule les éléments principaux nécessaires au récit d'un parcours professionnel. Travaillez ensuite par groupe à étoffer ce tableau avec des éléments supplémentaires :

	Raconter et commenter des expériences professionnelles	
<p>Introduire un commentaire/une précision :</p> <ul style="list-style-type: none">➔ _____ beaucoup de choses.➔ _____ devenir cuisinier/ _____➔ _____ [...] auprès de grands chefs.➔ Ça a été un grand enrichissement➔ Ils m'ont transmis...➔ Je faisais les tâches...➔ Ça m'a permis de...➔ ...	<p>Le temps des verbes :</p> <ul style="list-style-type: none">➔ Le _____➔ L' _____ <p>Les expressions de chronologie :</p> <ul style="list-style-type: none">➔ Mon _____ stage, ça a été chez...➔ La _____ personne qui m'a marqué...➔ _____, j'ai fait...➔ D'abord/Enfin...➔ Le stage/poste suivant/précédent...➔ ...	

Activité– Le CV

Vous êtes à la recherche d'un poste de commis de cuisine, et vous devez passer des entretiens d'embauche.

Voici votre CV. Entraînez-vous à retracer votre parcours, en faisant le récit de vos différentes expériences. Par groupes de 2, choisissez votre CV et prenez la place du candidat ou du recruteur, à tour de rôle.

CV 1	CV 2
<p>Jean-Marc CHARRIER 16 Allée des Bouleaux 75116 PARIS 06.32.89.23.46. jeanmarc.charrier@orange.fr ...</p> <p>EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES</p> <p>Avril 2015 - aujourd'hui : Commis de cuisine Restaurant <i>Lasserre</i> – <i>Paris</i> - Cuisine gastronomique</p> <p>Septembre 2008 – avril 2015 : Aide de cuisine Restaurant <i>Le bouillon</i> <i>Chartier</i> – <i>Paris</i>- Cuisine traditionnelle de brasserie</p> <p>Mars 2008 – Août 2008 : Stage Restaurant <i>Chez Marie Louise</i> - <i>Paris</i>- Cuisine Bistrot</p> <p>Janvier 2007 - Avril 2007 : Stage Restaurant <i>L'atelier</i> – <i>Toulouse</i> - Cuisine de terroir et bar à vins</p>	<p>Lucinda FERNANDEZ 25 route des petits fauteuils 75003 PARIS 06.54.92.32.62 l.fernandez@gmail.com ...</p> <p>EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES</p> <p>Depuis 01/2018 : Aide de cuisine – Restaurant <i>Epicure</i> – <i>Paris</i> - Cuisine gastronomique</p> <p>01/2016-12/2017 : Aide de cuisine – Restaurant <i>Chez Maxence</i> – <i>Vincennes</i> - Cuisine familiale traditionnelle</p> <p>2015 : Employée de restauration rapide - <i>Flunch</i> – <i>Asnières</i></p> <p>12/2014 : Stage – Restaurant <i>La boîte</i> – <i>Paris</i> 15è - Cuisine végétarienne</p>

TÂCHE FINALE

Étape 1 - Préparation

Situation : Vous travaillez actuellement à Paris et vous recherchez un poste de second de cuisine dans un restaurant gastronomique. Vous allez passer un entretien d'embauche.

Tâche :

Préparez votre entretien :

- ➔ Votre parcours : déterminez 3 expériences (réelles ou imaginaires).
- ➔ 1 petit commentaire sur ce que chaque expérience vous a apporté.
- ➔ 3 qualités que vous voulez mettre en avant.

Afin de vous aider, complétez le tableau suivant :

Expériences professionnelles	Commentaires	Qualités
<ul style="list-style-type: none">➔ ...➔ ...➔ ...	<ul style="list-style-type: none">➔ ...➔ ...➔ ...	<ul style="list-style-type: none">➔ ...➔ ...➔ ...

Étape 2 - Réalisation

Consigne :

Lors de l'entretien avec le recruteur : présentez votre parcours en commentant brièvement vos différentes expériences et mettez en avant vos qualités pour le poste de second de cuisine.

Relances du recruteur :

- ➔ Qu'avez-vous fait après votre stage/emploi ?
- ➔ Qu'est-ce que cette expérience vous a apporté/appris ?
- ➔ Quelles qualités sont selon vous essentielles au métier ?

Étape 3 - Évaluation

Le groupe validera les points suivants :

- emploi des expressions adéquates pour commenter ses expériences
- usage correct et varié des marqueurs temporels
- capacité à varier les expressions et à mettre en avant ses qualités
- bon usage et variété des adjectifs employés pour décrire des qualités