



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 - DÉCLENCHEUR

Mise en route
Découvrez !

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

Descriptif de l'activité pour l'enseignant :

Activité de préparation et de vérification des connaissances sur le sujet. À faire par petits groupes pour favoriser les échanges de connaissances et les discussions. Lors de la mise en commun, l'enseignant peut donner des compléments d'informations (présents dans la colonne « Explications » ci-dessous). La deuxième partie peut se faire par petits groupes ou en groupe classe, à l'oral.

Consigne pour l'apprenant :

- 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 checked="" type="checkbox"/> VRAI <input type="checkbox"/> FAUX	Il le devient en 1926. Avant c'était un guide pour les automobilistes avec des informations pratiques pour la route.
Il existe depuis plus de cent ans.	<input type="checkbox"/> VRAI <input checked="" type="checkbox"/> FAUX	Créé en 1889
Il a été créé par deux frères critiques culinaires.	<input checked="" type="checkbox"/> VRAI <input type="checkbox"/> FAUX	Créé par Edouard et André Michelin, fabricants de pneumatiques
Le guide Michelin peut attribuer jusqu'à 4 étoiles à un restaurant.	<input type="checkbox"/> VRAI <input checked="" type="checkbox"/> FAUX	Le maximum est 3 étoiles ("mérite le voyage").
Le guide peut retirer des étoiles à un restaurant.	<input checked="" type="checkbox"/> VRAI <input type="checkbox"/> FAUX	Chaque année, lors de la réédition, des étoiles peuvent être retirées ou ajoutées aux restaurants déjà précédemment notés par le guide.

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

Liste non exhaustive :

- ➔ Le Gault et Millau
- ➔ Le Pudlo
- ➔ Le Bottin Gourmand
- ➔ Les Tables du Monde
- ➔ Etc...

Activité 2 – La hiérarchie en cuisine

Descriptif de l'activité pour l'enseignant :

Activité de révision de vocabulaire à faire avant l'écoute du document sonore. Surtout pour vérifier les connaissances des apprenants car il est important de connaître les différents postes en cuisine.

Consigne pour l'apprenant : *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	4
stagiaire en cuisine	1
commis de cuisine	3
chef de cuisine	5
aide de cuisine	2

Activité 3 – Qui est Christopher Hache ?

Compréhension globale



Descriptif de l'activité pour l'enseignant:

Activité de compréhension orale à partir d'un extrait d'une émission de RFI « Vous m'en direz des nouvelles !- **Marc Veyrat, Christopher Hache et Michael Ellis, une table 3 étoiles!** ». Les questions testent la compréhension globale. Faire lire les questions d'abord.

Consigne pour l'apprenant :

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.

Descriptif de l'activité pour l'enseignant : Les questions testent ici la compréhension détaillée.

Consigne pour l'apprenant : *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 checked="" type="checkbox"/> FAUX	Il a travaillé aussi auprès de nombreux chefs parisiens.
Il a effectué son premier stage à l'étranger avec un chef étoilé.	<input type="checkbox"/> VRAI <input checked="" type="checkbox"/> FAUX	Son premier stage était chez Bernard Loiseau, en France.
Il a d'abord travaillé à l'hôtel Crillon avant de partir faire un tour du monde.	<input checked="" type="checkbox"/> VRAI <input type="checkbox"/> FAUX	
Il a été commis de cuisine de chefs 3 étoiles avant de revenir en France.	<input checked="" type="checkbox"/> VRAI <input type="checkbox"/> FAUX	

Consigne pour l'apprenant :

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

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

Activité 1 – Les qualités essentielles

Entraînez-vous !

Descriptif de l'activité pour l'enseignant : Travail sur les caractéristiques d'une personne dans le cadre d'un entretien d'embauche. Savoir définir ses qualités, aussi bien sous forme de nom que d'adjectif. Le tableau reprend les items proposés dans l'activité de compréhension précédente.

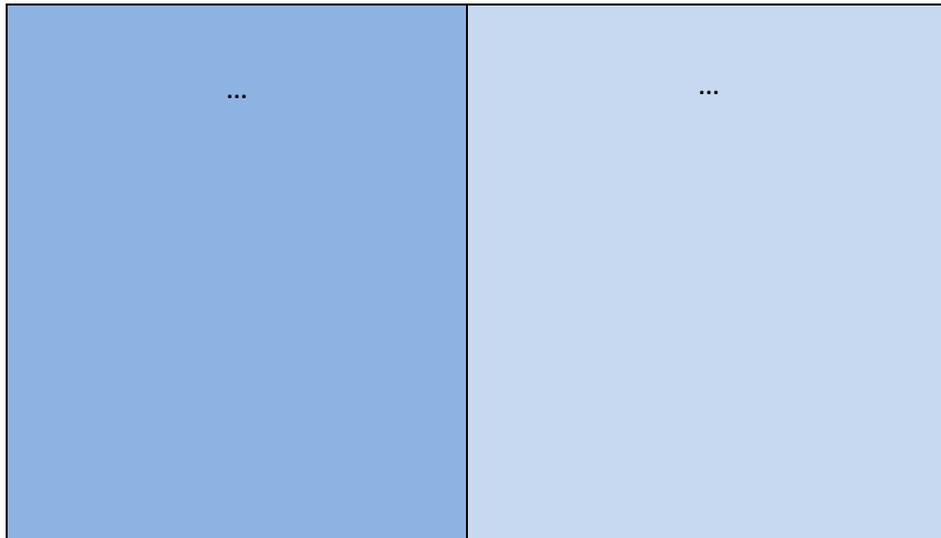
Travail individuel sur les adjectifs tout d'abord puis le travail de recherche peut se faire en groupe pour favoriser les échanges d'idées.

Notons que cette activité peut être le point de départ d'une plus vaste discussion sur les qualités requises pour être un bon professionnel en cuisine, et les qualités à mettre en avant face à un recruteur.

Consigne pour l'apprenant :

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

NOM Avoir du/de la/de l'...	ADJECTIF Être...
Exemple : avoir du talent	être talentueux/euse
de la ténacité	tenace
du courage	courageux/euse
de l'humilité	humble
de la créativité	créatif/ive



- 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

Descriptif de l'activité pour l'enseignant :

Il s'agit ici de faire repérer les expressions utilisées pour commenter des expériences professionnelles passées, ainsi que quelques expressions de chronologie. Passer uniquement l'extrait de 0'09'' à 01'00'' et laisser le temps aux apprenants de noter leurs réponses.

Consigne pour l'apprenant : Écoutez Christopher Hache parler de son parcours et complétez cet extrait retranscrit avec les mots manquants :

Christopher Hache : « **Il m'a appris** beaucoup de choses. [...] Comme on dit dans la famille, on a ça dans les gènes, et qui **m'a donné l'envie de** devenir cuisinier et de travailler pour ça, **de me perfectionner**, donc j'ai tout de suite... Mon **premier** stage, ça a été chez Bernard Loiseau, c'est... ça a été la **première** 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. **Et puis ensuite, j'ai fait mon parcours** c'est vrai, exclusivement sur Paris, auprès de grands chefs... »

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

Descriptif de l'activité pour l'enseignant : Il s'agit de faire repérer aux apprenants les éléments importants et de compléter le tableau, tout d'abord avec des extraits du texte précédent, puis avec leurs propres idées.

La première partie peut être plutôt un travail à faire individuellement, alors que la deuxième peut se faire en petits groupes, afin de favoriser les échanges d'idées.

L'enseignant peut donner un ou deux exemples si nécessaires pour aider à remplir le tableau.

Consigne pour l'apprenant :

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"> ➔ Il m'a appris beaucoup de choses. ➔ Ça m'a donné l'envie de devenir cuisinier/de me perfectionner ➔ J'ai fait mon parcours... 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 passé composé ➔ L'imparfait <p>Les expressions de chronologie :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Mon premier stage, ça a été chez... ➔ La première personne qui m'a marqué... ➔ Et puis ensuite, j'ai fait... ➔ D'abord/Enfin... ➔ Le stage/poste suivant/précédent... ➔ ... 	

Selon votre groupe-classe, n'hésitez pas à approfondir certains éléments (qui n'auraient pas été étudiés avant) avec vos propres activités de systématisation.

Activité 1 – Le CV

Descriptif de l'activité pour l'enseignant:

Oralisation d'un CV, seulement la partie expériences professionnelles. Entraînement à l'emploi des temps du passé et des marqueurs de chronologie. Travail oral par deux. Celui qui joue le rôle du recruteur écoute et corrige son binôme si nécessaire. Il peut ensuite y avoir une correction collective pour mettre en commun toutes les réponses possibles.

Consigne pour l'apprenant :

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

Exemple de correction-type :

CV 1 : « *Tout d'abord j'ai fait un stage de 4 mois dans un restaurant dans ma région à Toulouse, c'était très intéressant. Donc après mon arrivée à Paris j'ai fait un autre stage, de 6 mois celui-ci, où j'ai vraiment appris les bases du métier. Ensuite j'ai été embauché(e) comme aide de cuisine pendant 7 ans. J'ai voulu ensuite évoluer et devenir commis de cuisine dans un restaurant gastronomique. J'ai donc travaillé au restaurant Lasserre à partir d'avril 2015.* »

Exemples d'expressions à employer :

Tout d'abord, j'ai fait un stage de... à.../de ... mois

Ma première expérience de commis a été chez... elle a duré...

J'ai fait ensuite... ans de...

Puis...

J'ai été aide de cuisine au restaurant... , pendant... , après avoir été employée dans...

TÂCHE FINALE

Étape 1 - Préparation

Descriptif de l'activité : Cette activité permet de réutiliser tout ce qui a été vu précédemment.

L'activité comprend d'abord un temps de préparation où les apprenants vont noter le contenu sous formes de notes. En fonction des profils (étudiants ou professionnels) les expériences professionnelles seront réelles ou imaginées. Cette partie peut, toujours en fonction des profils, se faire individuellement ou en petits groupes.

La simulation d'entretien d'embauche se fait devant le groupe afin de permettre aux autres d'évaluer et de progresser.

Afin de faire un dialogue, on peut donner quelques interventions possibles à réutiliser par celui qui interprètera le recruteur (voir plus bas).

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
→ ...	→ ...	→ ...
→ ...	→ ...	→ ...
→ ...	→ ...	→ ...

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

ANNEXES

► **Transcription - RFI – Extrait Vous m’en direz des nouvelles ! - Marc Veyrat, Christopher Hache et Michael Ellis, une table 3 étoiles!- 20’05’’ >22’41’’**

Journaliste : Vous êtes issu du sérail Christopher Hache parce que votre père... Vous avez un père chef de restaurant. Qu’est-ce qu’il vous a appris ?

Christopher Hache : Il m’a appris beaucoup de choses. C’est surtout... c’est surtout ma grand-mère, qui tenait une auberge à Saint-Nom-la-Bretèche, « *L’auberge de la forêt* ». Donc c’était tous ces souvenirs de famille, où j’ai été bercé tout de suite en cuisine, et ça m’a donné... en fait je suis la quatrième génération, donc c’est vrai qu’on a... Comme on dit dans la famille, on a ça dans les gènes, et qui m’a donné l’envie de devenir cuisinier et de travailler pour ça, de me perfectionner, donc j’ai tout de suite... Mon premier stage ça a été chez Bernard Loiseau, c’est... ça a été la première 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. Et puis ensuite j’ai fait mon parcours c’est vrai, exclusivement sur Paris, auprès de grands chefs...

Journaliste : *Briffard, Senderens, Frechon*, en particulier, d’autres encore... Vous avez fait aussi le lycée Escoffier à Eragny. Donc vous avez appris à la fois, à l’école, dans votre famille, et sur le terrain. Où apprend-on le mieux ?

Christopher Hache : Le mieux, on apprend aux côtés des meilleurs...

Journaliste : C’est d’abord un art de la transmission, la gastronomie ?

Christopher Hache : C’est ça aussi, bien entendu, ça fait partie de nos valeurs, la transmission, et aujourd’hui, c’est ce que je m’efforce de faire auprès de mes équipes, auprès de mes cuisiniers. Et après ce qui est beau, c’est que... on apprend tous les jours et on continue encore aujourd’hui à apprendre. Et c’est ce que j’ai voulu faire aussi quand l’Hôtel de *Crillon* a fermé, j’ai voulu encore aller me frotter auprès des meilleurs, aller faire un tour du monde, donc j’ai pris mon Guide Michelin, et j’ai regardé tous les trois étoiles qu’il y avait à travers le monde, et j’ai été agréablement surpris par l’accueil des chefs. J’ai été chez Thomas Keller, j’ai été chez Alex Atala, j’ai été chez des grands chefs, chez Monsieur Murata au Japon, qui m’ont accueilli et qui m’ont transmis leur philosophie, leur travail au quotidien, et ça a été un grand enrichissement pour pouvoir revenir plus fort...

Journaliste : Mais vous êtes descendu, si j’ose dire, dans la hiérarchie des cuisines parce que c’est très hiérarchisé quand même ?

Christopher Hache : Oui j’ai...

Journaliste : Vous avez été commis de cuisine chez ces grands chefs...

Christopher Hache : Oui tout à fait...

Journaliste : ... à l’étranger ?

Christopher Hache : Oui j’étais stagiaire et je faisais les tâches que l’on me demandait... Donc ça...

Journaliste : C’est une bonne école d’humilité aussi ?

Christopher Hache : Après je pense que c’est une des plus grandes qualités que doit avoir un cuisinier, hormis le talent, hormis la créativité, il y a surtout l’humilité, le fait de se remettre sans cesse en question et d’aller toujours plus loin.