

PRÉSENTER UNE FORMULE DÉJEUNER ET RECOMMANDER UN PLAT

Durée de la séance	40 min
Savoir-faire langagiers	Présenter et expliquer une formule/un menu dans la restauration ; recommander une entrée, un plat et un dessert
Outils linguistiques/ socio-professionnels	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
Avant de commencer...	Voir l'activité d'entraînement « Accueillir un client dans un restaurant »

Activité 1

Compréhension

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

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

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

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

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 vient ☐ avec une boule de glace ☐ seule
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



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			

Complétez la boîte à outils ci-dessous :


Présenter une formule déjeuner ou un menu

Pour donner les différentes options au choix, dans les formules ou dans 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. »

Pour 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
+ plat

Ex : « En entrée, je vous suggère _____ le foie gras »

Ex : « Comme plat, je vous recommande _____ »

Activité 3

Systematisation

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.

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

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

Activité 4

Réinvestissement

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.**



CORRIGÉ

Activité 1

Compréhension

a) De haut en bas : 3, 1, 2.

b)

1 : Faux

2 : Avec une boule de glace

3 : Faux

4 : Faux

6 : Faux

7 : Un dessert

8 : Vrai

Activité 2

Repérage et Conceptualisation

Phrase 1 : La serveuse présente les choix pour chaque partie du menu.

Phrase 2 : La serveuse présente les formules déjeuner.

Phrase 3 : La serveuse recommande une entrée, un plat et un dessert.

Phrase 4 : La serveuse présente les choix pour chaque partie du menu.

Phrase 5 : La serveuse recommande une entrée, un plat et un dessert.

Phrase 6 : La serveuse présente les choix pour chaque partie du menu.

Phrase 7 : La serveuse recommande une entrée, un plat et un dessert.



Présenter une formule déjeuner ou un menu

Pour donner les différentes options au choix, dans les formules ou dans 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 magret de canard ou un pavé de saumon. »

Pour annoncer les plats :

→ Comme
En

} + entrée/plat/dessert

Ex : « En dessert, vous avez le choix entre la mousse au chocolat ou le flan au caramel. »

Conseiller une entrée, un plat et un dessert

→ Je vous conseille
suggère
propose
recommande

} de/d' + infinitif
+ plat

Ex : « En entrée, je vous conseille d'essayer le melon »
Ex : « Comme plat, je vous recommande le rôti de porc »

Activité 3**Systematisation**

Propositions de productions :

- 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 €.

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. »