

Source RFI	<a href="#">Yves Esposito, chef barman à la «Closerie des Lilas» [Dans la peau de... 2/5]</a>
Durée de la séance	1h
Savoir-faire langagier(s)	Décrire son métier
Outils langagiers	Discours narratif

## 1 MISE EN ROUTE

ⓘ Déclencheur ⓘ 10 minutes ⓘ Compréhension et production orales ⓘ En grand groupe

**Conseil :** *Faire lire les questions au préalable aux apprenants. Diffuser l'audio et faire répondre aux questions.*

Lisez les questions et écoutez le reportage.

- Quel est le métier d'Yves Esposito ? **Il est chef barman.**
- Quelles sont les qualités que doit avoir un professionnel exerçant ce métier ? **Il doit être créatif, bien connaître ses clients. Il doit gagner leur confiance.**
- Quel est le rythme de sa journée ? **Il se couche tard et il se lève tard. (Il a une vie décalée, il sacrifie sa vie de famille.)**

## 2 BOITE À OUTILS

ⓘ Repérage et conceptualisation ⓘ 20 minutes ⓘ Compréhension écrite et orale ⓘ En binôme

**Conseil :** *Projeter et faire lire la boîte à outils au tableau. Faire écouter l'audio 2 fois : lors de la 1<sup>ère</sup> écoute, les apprenants complètent les flèches et lors de la 2<sup>nde</sup> écoute, les exemples. Si l'audio s'avère trop difficile pour le niveau du groupe, faire repérer sur la transcription. Faire l'activité en binômes. Corriger en grand groupe.*

Réécoutez le reportage et complétez la boîte à outils.

 **POUR DÉCRIRE SON MÉTIER (BARMAN/SERVEUR/CUISINIER)**

Les spécificités des boissons/plats
<b>Pour décrire une boisson (ou un plat), on utilise les expressions :</b> <i>(Lorsque c'est possible, formez des adjectifs à partir des noms. Ex. : la douceur - doux/douce)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ <b>rafraîchir un verre</b>            Ex. : « J'ai rafraîchi le verre, le champagne est frais. »</li> <li>⇒ <b>avoir un côté (très) + adjectif</b>            Ex. : « Il a un côté très agréable, ce Mojito. »</li> <li>⇒ <b>être bien + adjectif</b>            Ex. : « Bien frais. »</li> <li>⇒ <b>la douceur (doux/douce)</b></li> <li>⇒ <b>l'acidité (acide)</b></li> <li>⇒ <b>la force (fort.e)</b></li> <li>⇒ <b>sans sucre</b>            Ex. : « Je te le fais sans sucre comme d'habitude ? »</li> <li>⇒ <b>l'équilibre (équilibré.e)</b>            Ex. : « Donc à nous de trouver cet équilibre-là... »</li> <li>⇒ <b>la couleur (coloré.e)</b></li> <li>⇒ <b>l'originalité (original.e)</b></li> <li>⇒ <b>classique</b></li> <li>⇒ <b>l'ingrédient</b>            Ex. : « on assemble facilement trois-quatre ingrédients. »</li> <li>⇒ <b>l'aspect général</b>            Ex. : « arriver à avoir le meilleur des équilibres, également au niveau de l'aspect général. »</li> </ul>

### La vocation

Pour décrire son métier, on peut dire :

- ▶ ma spécialité, c'est/ce sont le/la/les ...
- ▶ ce qui est important, c'est/ce sont le/la/les...

Ex. : « Mais ce qui est important, bien sûr, c'est la créativité. »

- ▶ la force d'un.e barman/d'une barmaid, c'est quand il/elle...

Ex. : « La force d'un barman, c'est quand il a réussi à capter et avoir la confiance du client. »

- ▶ capter et avoir la confiance du client

- ▶ savoir/connaître ses préférences au niveau des boissons

- ▶ prendre le dessus

Ex. : « ... le plaisir, la passion prennent le dessus. »

- ▶ maîtriser tous ces paramètres

Ex. : « quand on aura maîtrisé tous ces paramètres-là, on se rapproche [du client] »

- ▶ déclencher le bonheur autour de soi

Ex. : « Ce qui me plaît, c'est de déclencher du bonheur autour de moi »

- ▶ vivre pleinement le métier

Ex. : « ... et je vis pleinement ce métier qui est magnifique... »

### Le rythme de travail

Pour parler de sa journée-type, on utilise :

- ▶ avoir une vie décalée

Ex. : « On a une vie décalée : on se lève à midi, on déjeune à 18 heures, on se couche à 4 heures du matin. »

- ▶ le sacrifice (familial)

## 3 EN SITUATION !

⌚ Réinvestissement ⏳ 30 minutes 🗣 Production orale ☺ En grand groupe

**Conseil :** Imprimer et découper les quatre fiches « métier » (4 fiches par groupe). Afficher les professions au tableau. Répartir les apprenants en petits groupes (entre 6 et 8, par ex.). Au sein des groupes, 4 apprenants piochent les cartes « profils professionnels » et préparent leur intervention à l'aide des fiches. Les autres, qui jouent le rôle des élèves du lycée, préparent des questions. Puis, intervertir les rôles.

**Pour aller plus loin :** Chaque apprenant prépare sa propre fiche en prenant en compte les spécificités de son métier ou du métier qu'il souhaite exercer à l'avenir. En binômes, 1 apprenant présente son métier et se fait enregistrer par l'autre apprenant qui pose des questions. Intervertir les rôles. On peut imaginer que cet enregistrement se fait dans l'objectif d'être publié sur un site web d'une école professionnelle. (La rédaction de la fiche peut être également réalisée comme un travail à la maison.)

**Proposition de grille d'évaluation :**

	★	★★	★★★
Parler de sa vocation, des qualités permettant d'exercer son métier			
Décrire les spécificités des boissons/plats			
Décrire son rythme de travail/de vie			

**Exemples de questions à poser :**

- Pourquoi avez-vous choisi ce métier ? Le monde de la gastronomie, qu'a-t-il de fascinant pour vous ?
- Quelles sont les raisons pour lesquelles vous aimez ce métier ?
- Quel est votre rythme de travail ?
- Y a-t-il quelque chose qui vous déplaît ou que vous aimeriez changer dans votre métier ?

---

**Rôle : PROFESSIONNEL - Situation et tâche :**

**Vous êtes professionnel.le de la gastronomie.**

**Vous êtes invité.e à parler de votre métier devant des élèves d'un lycée professionnel.**

**À partir de la fiche « métier », préparez votre intervention. Complétez-la en utilisant les informations et le lexique étudié dans de cette séance, puis répondez aux questions du public.**

---

**Rôle : ELEVE - Situation et tâche :**

**Vous êtes élève dans un lycée professionnel.**

**Vous allez bientôt devoir choisir le domaine de votre stage.**

**Votre lycée fait venir des professionnels du monde de la gastronomie pour vous présenter leur métier.**

**Posez des questions pour obtenir les informations qui vous aideront à choisir votre stage.**

## PROFILS PROFESSIONNELS :

CHEF BARMAN  
CHEFFE BARMANE

- ✓ **contact permanent avec la clientèle**
- ✓ **très bon sens de l'observation**
- ✓ **intervention** sur différents postes à tous moments (réorganisation de l'agencement des tables ; accueil d'un groupe imprévu, satisfaction des clients...)
- ✓ alternance entre les fonctions de **barman** et celles de **chef**
- ✓ **diplomatie**
- ✓ création d'une **atmosphère** (adaptée à l'établissement)

« Les cocktails que je prépare doivent être... »

CHEF CUISINIER (CHEF DE CUISINE)  
CHEFFE CUISINIÈRE (CHEFFE DE CUISINE)

- ✓ travail en équipe
- ✓ capacité à diriger et imposer sa discipline mais également à déléguer certaines tâches
- ✓ **diplomatie**
- ✓ **environnement difficile** : stress, coups de feu, bruit, position physique inconfortable = une **bonne condition physique**
- ✓ **créativité, invention** (objectif : se démarquer de la concurrence)
- ✓ **maîtrise** des techniques culinaires

« Mes plats doivent être... »

MAÎTRE D'HÔTEL (DIRECTEUR DE SALLE)  
MAÎTRESSE D'HÔTEL (DIRECTRICE DE SALLE)

- ✓ excellente **présentation**, représente l'image du restaurant
- ✓ **sens du service et sourire**
- ✓ capacité de **répondre** à toutes les questions et attentes de la clientèle
- ✓ **maîtrise** parfaite de la **carte** du restaurant
- ✓ capacité à **diriger** les équipes et à **organiser** le service
- ✓ **pédagogue et diplomate**
- ✓ création d'une **atmosphère de travail agréable**

« Le service dans mon hôtel doit être... »

SERVEUR  
SERVEUSE

- ✓ possession de **bonnes qualités relationnelles**
- ✓ capacité à gérer un travail parfois épuisant et stressant = **condition physique résistante**
- ✓ capacité à garder son **calme** et à se montrer toujours **courtois et souriant**
- ✓ **maîtrise de langues étrangères** = un atout notamment dans les régions très touristiques
- ✓ **rôle clé** dans un restaurant

« J'assure généralement seul le lien entre la salle et la cuisine... »