

Leçon sur le Restaurant

Fiche d'Enseignant

Conrad Gregory

FRE 537: Topics in French Culture: La Gastronomie Française

Summer 2021

Dr Burnett

Au Restaurant

Fiche d'Enseignant

Vous êtes en vacances à Paris avec des amis et vous décidez de dîner dans un bon restaurant près de la Place de la Bastille dans l'onzième arrondissement. Avant d'y aller il faut bien apprendre les noms de quelques plats, savoir lire une carte typique et s'entraîner à parler avec le serveur.

- **Langue Cible:** Français
- **Unité 3:** la culture française: la vie sociale et l'alimentation
- **Thème:** l'alimentation, commander au restaurant
- **Niveau:** "Intermediate low-mid" (A1-B1)
- **World Readiness Standards:** Communication (interpersonnelle et interprétative), Cultures (les pratiques et les produits culturels)
- **Tâche finale:** travailler en groupe et créer un dialogue pour commander au restaurant
- **Matériel utilisé:** Etiquettes avec les noms des plats (Activité 1), une carte de restaurant (Activité 2), une fiche d'exercices des verbes vouloir, prendre et pouvoir (Activité 3) l'enregistrement du dialogue entre un serveur et un client ainsi qu'une version écrite (Activité 4), un stylo et un cahier.
- **Durée indicative:** 2 ou 3 séances d'une heure

PARCOURS PEDAGOGIQUE

La Découverte

- les noms de quelques plats typiques au restaurant
- La séquence du service

La Compréhension

- Réparer des informations d'une carte de restaurant typique

La Révision

- Conjuguer les verbes PRENDRE, VOULOIR et POUVOIR
- Connaître quelques expressions clés du restaurant

La Conversation au Restaurant

- Comprendre un dialogue entre un serveur et un client en train de commander son repas

À Nous

- Travailler la compréhension en écoutant un dialogue qui se déroule au restaurant
- Avec un camarade de classe, prendre chacun un rôle: soit serveur, soit client. Créer un dialogue où vous commandez de la carte.

Objectifs Communicatifs et pragmatiques

- Identifier les éléments d'une carte de restaurant
- Connaître les noms de plats typiques
- Comprendre la séquence du service au restaurant
- Être capable de commander un repas complet

Objectifs Linguistiques

- Enrichir le lexique des aliments et des plats typiques
- Conjuguer les verbes prendre, vouloir et pouvoir

Objectifs Culturels

- Comprendre la carte typique d'un restaurant français
- Découvrir des plats typiques
- Comprendre le procédé de commander un repas ainsi que la séquence du service

LA DÉCOUVERTE

Activité 1

a) Lexique (10 minutes)

Petits groupes de 4-5 étudiants. Distribuer les feuilles avec les noms des plats par entrée, plat principal et dessert. Utiliser les feuilles avec les traductions en anglais. Expliquer la différence entre la séquence du service en France et les Etats-Unis. Donner quelques exemples et puis laisser les élèves travailler en groupe afin de mémoriser les noms des plats.

b) Jeu (15 minutes)

Remasser les feuilles et couper les étiquettes. Les Placer dans un sac ou bien une boîte. C'est un jeu de compétition entre groupes. Retirer une étiquette et demander au premier groupe de nommer le plat marqué en anglais. Un point s'il réussit, remettre l'étiquette sinon. Passer au prochain group et retirer une nouvelle étiquette.

LA COMPRÉHENSION

Activité 2

a) Lire la Carte (15 minutes)

Distribuer la carte. Expliquer l'organisation de la carte ainsi que la différence entre la carte et les menus/formules. Expliquer comment les menus fonctionnent. Parler des entrées, des plats et des desserts. Poser quelques questions à la classe sur leurs plats préférés.

b) Qu'est-ce que vous voudriez commander? (15 minutes)

Demander à chaque élève d'écrire ce qu'il voudrait commander comme entrée, plat et dessert. Ensuite, demander aux élèves de faire l'addition pour voir il serait moins cher de commander un menu.

LA REVISION

Activité 3

a) Conjuguer les verbes Prendre, Vouloir et Pouvoir (15 minutes)

Ecrire les trois verbes au tableau et conjuguer au présent. Puis, demander aux élèves de les conjuguer au futur simple et au conditionnel tout seul dans leurs cahiers. Ensuite, travailler les trois verbes ensemble en faisant les corrigés.

b) distribuer les fiches de travail. (15 minute)

Travailler seule pour répondre aux cinq questions sur la fiche de travail. Travailler les corrigés ensemble.

c) Quelques expressions utiles (15 minutes)

Écrire les deux colonnes suivantes au tableau. Discuter et pratiquer.

Serveur

- Installez-vous
- Vous avez choisi?
- Que désirez-vous?
- Je vous écoute
- Que prenez-vous?
- Qu'est-ce que vous prenez comme entrée?
- Et comme plat?
- Quelle cuisson?

Client

- Je voudrais une salade de chèvre chaud
- Je vais prendre une brochette de poulet
- Je prendrai l'entrecôte
 - bleu
 - saignant
 - à point
 - bien cuit
- Qu'est-ce que vous avez comme dessert?

- Bon appétit
- C'est terminé?
- Ça sera tout?
- une carafe d'eau
- L'addition s'il vous plaît

LA CONVERSATION AU RESTAURANT

Activité 4: La compréhension d'écoute (30 minutes)

[dialogue debutant au restaurant delf a1 - YouTube](#)

Préparer l'écoute. Demander aux élèves d'écouter sans prendre de notes. Après, poser quelques questions pour tester leur compréhension. Maintenant, faire passer l'enregistrement une deuxième fois et demander aux élèves de noter ce que la dame commande. En particulier, essayer de répondre aux questions suivantes:

- 1) Est-ce que la dame commande une formule ou à la carte?
- 2) Qu'est-ce qu'elle commande comme entrée, plat et dessert?
- 3) Qu'est-ce qu'elle commande à boire?
- 4) Combien coûte son repas?

Après la deuxième écoute, parler des questions et des réponses ensemble. Si nécessaire, écouter une troisième fois ou bien lire le dialogue (au-dessous)

Dialogue

- La cliente:** S'il vous plaît
- Le serveur:** Oui?
- La cliente:** Je vais prendre la formule à quinze euros
- Le serveur:** Oui, comme entrée?
- La cliente:** Je vais prendre la salade au chèvre chaud
- Le serveur:** La salade au chèvre chaud. Oui, et comme plat?
- La cliente:** Le plat du jour, qu'est-ce c'est?
- Le serveur:** Le plat du jour, c'est le saumon grillé ou le steak frites
- La cliente:** Je vais prendre le steak frites
- Le serveur:** Comme cuisson?
- La cliente:** À point
- Le serveur:** Comme dessert il y a le fondant au chocolat ou la tarte Tatin
- La cliente:** Je vais prendre la tarte Tatin
- Le serveur:** Alors, la formule à quinze euros avec la salade au chèvre chaud, le steak frites à point, et la tarte Tatin. Vous prenez une boisson?
- La cliente:** Une carafe d'eau s'il vous plaît

(www.podcastfrancaisfacile)

À NOUS

Activité 5: Créer et présenter un dialogue (20-25 minutes)

a) Faire des groupes de deux. Dans chaque groupe une personne va jouer le rôle du serveur, et une personne va jouer le rôle du client. Prendre la carte d'Activité numéro 2 et créer un dialogue entre serveur et client dans lequel le client va commander une entrée, un plat, un dessert et quelque chose à boire. Amusez-vous.

b) Présenter vos dialogues (45 minutes)

Chaque groupe à son tour présentera son dialogue devant la classe.

Quelques Idées Sur des Activites Supplémentaires:

- La bonne manière et les règles de table
- Les plats régionaux pour découvrir les régions de France
- Le fromage: la fabrication, comment le couper, le fromage et les regions, l'AOC
- La cuisine: choisir un plat ou un dessert de l'émission Cheffe Fanny Clonch et le faire à la maison avec un camarade de classe.
- La boulangerie-Pâtisserie: la culture de la baguette, la viennoiserie, les pâtisseries