



Arcangela De Carlo

L'Art du Service

Le Français pour le Maître et le Barman

Edizione **OPENSCHOOL**

- | | |
|---|---------------|
| 1 | LIBRODITESTO |
| 2 | E-BOOK+ |
| 3 | RISORSEONLINE |
| 4 | PIATTAFORMA |

CLIL
COMPETENZE
COMPITI DI REALTÀ
DIDATTICA INCLUSIVA
ESERCIZI PER LE CERTIFICAZIONI
ORIENTAMENTO ALLA PROFESSIONE

HOEPLI

L'ART DU SERVICE

Copyright © Ulrico Hoepli Editore S.p.A. 2019

Via Hoepli 5, 20121 Milano (Italy)

tel. +39 02 864871 – fax +39 02 8052886

e-mail hoepli@hoepli.it

www.hoepli.it



Tutti i diritti sono riservati a norma di legge
e a norma delle convenzioni internazionali

ARCANGELA DE CARLO

L'ART DU SERVICE

Le Français
pour le Maître et le Barman



EDITORE ULRICO HOEPLI MILANO

PRESENTAZIONE

Contenuto e impostazione

L'Art du Service è destinato agli studenti del terzo, quarto e quinto anno degli Istituti Professionali, indirizzo *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*, articolazione *Servizi di sala e di vendita*.

In perfetta sintonia con le recenti linee guida ministeriali, il testo suggerisce un percorso didattico per consolidare le conoscenze linguistiche generali e per sviluppare le **competenze professionali e culturali** necessarie all'inserimento nella realtà lavorativa.

L'impostazione generale del volume, infatti, intende rispondere alle esigenze di una scuola moderna, attuale, aperta agli stimoli della comunicazione, interculturale, professionalizzante con temi e contenuti relativi al servizio di sala e bar, alla civiltà, alle tecniche multimediali, alle nuove modalità e strategie di insegnamento-apprendimento e collaborazione tra docenti (CLIL), alla possibilità degli studenti di sostenere il **DELF scolaire**.

Il testo sviluppa gli argomenti previsti dai nuovi programmi ministeriali e stabilisce collegamenti fra le tradizioni regionali, nazionali e internazionali in una **prospettiva interculturale**, tenendo ben presenti le connessioni interdisciplinari richieste dalla realtà scolastica attuale.

La lingua francese (tre ore settimanali) si inserisce come supporto per integrare le competenze professionali con quelle linguistiche. *L'Art du Service* propone un percorso didattico intorno al mondo della ristorazione che si completa in rete, attraverso link audio e video, oltre a esercizi interattivi e documenti di approfondimento professionale.

Struttura e strumenti didattici

L'Art du Service è strutturato in 10 moduli. I moduli 1-8 presentano argomenti relativi al settore della sala, del bar ma anche della cucina e della pasticceria, agli strumenti per la professione, alle strutture alberghiere, alle nuove tecniche del servizio, nella prospettiva della pratica professionale. I moduli 9-10 sono particolarmente rivolti al graduale inserimento nel mondo del lavoro.

La struttura di ogni modulo prevede:

- un'esposizione ampia e dettagliata degli argomenti professionalizzanti, con numerosi esercizi di difficoltà graduale che sviluppino e potenzino le capacità linguistiche e comunicative dello studente;
- la sezione **Révision grammaticale** con argomenti fondamentali della grammatica per il consolidamento di strutture necessarie alla comunicazione;
- la sezione **Communiquez vos compétences professionnelles** dedicata alle competenze professionali e comunicative che le nuove forme di ristorazione richiedono, attraverso dialoghi, *jeux de rôles* e collaborazioni tra docenti (CLIL);
- la sezione **DELF Simulation** che avvia lo studente alla certificazione del *DELF scolaire*;
- la sezione **Apprendre c'est facile !** propone percorsi di didattica inclusiva ;
- la sezione **De l'École au Travail** pone lo studente nelle situazioni reali del mondo del lavoro .

Ogni modulo presenta esercizi di simulazione DELF-PRO di carattere professionale con griglia di valutazione che segue le linee guida dei "Services culturels de l'Ambassade de France en Italie" e offre allo studente e al docente un supporto per preparare gli esami di certificazione internazionale di lingua francese.

Una o più simulazioni **CLIL** (Sala – Cucina – Alimentazione – Storia – Igiene – Geografia – Chimica) aiutano l'allievo a esprimere in lingua straniera materie e argomenti diversi ma collegati al suo percorso formativo.

Al termine del volume sono presenti le seguenti sezioni:

- **Histoire de la cuisine française:** offre un'agile panoramica sulle principali tappe dello sviluppo della cucina francese dalle origini ai nostri giorni.
- **Découvrez la France:** presenta alcune delle più importanti regioni francesi e la loro produzione enogastronomica senza tralasciare le nuove forme di ricezione turistica e le nuove proposte di ristorazione sviluppando e ponendo l'accento sulle competenze comunicative.

- **VidéoLab:** integra l'offerta formativa della sezione di civiltà mediante filmati su Parigi, le regioni e le città francesi e il loro patrimonio artistico ed enogastronomico.
- **La grammaire:** presenta un percorso di ripasso delle principali strutture grammaticali con numerosi esercizi di difficoltà progressiva, per fornire all'allievo le strutture necessarie all'acquisizione delle competenze richieste nello scritto e nell'orale.
- **Les verbes:** riporta la coniugazione completa dei verbi di uso comune nella ristorazione e nel rapporto con i clienti, per un corretto uso della lingua professionale e formale.
- **Le lexique du restaurant:** riporta in ordine alfabetico i termini tecnici incontrati nei moduli.
- **Dictionnaire œnogastronomique:** propone numerosi termini di uso comune in ambito professionale in cinque lingue.

eBook+

L'eBook+ presenta l'intero testo in versione digitale, utilizzabile su tablet, LIM e computer, e offre numerosi contenuti aggiuntivi.

- **Exercices** interattivi collegati alle diverse sezioni;
- **Pour en savoir plus** attinenti agli argomenti trattati nei moduli;
- **Video** collegati alla rubrica **VidéoLab**, con argomenti di civiltà relativi a regioni e città francesi e al loro patrimonio artistico ed enogastronomico;
- I **file Mp3** di tutti gli esercizi di ascolto proposti nel volume.

CD-Audio

Contiene i file audio delle registrazioni degli **esercizi di ascolto** collegati alle attività di comprensione orale e di produzione scritta che ripropongono temi attinenti alla realtà sociale e professionale con la quale l'allievo è chiamato a interagire. Queste attività hanno anche il valore di approfondimento degli argomenti proposti nei vari moduli.

Cahier du professeur

Propone una sezione di **valutazione delle competenze** attraverso dieci prove, una per ogni modulo, comprendenti anche **compiti di realtà**.

Il docente dispone anche di una **Simulation DELF B1** da utilizzare in classe per preparare e motivare gli allievi al conseguimento della certificazione internazionale.

Inoltre, sono presenti dieci **verifiche di didattica inclusiva**, una per ogni modulo.

Offre, infine, le **soluzioni** di tutti gli esercizi e delle attività di laboratorio e gli script dei video presentati nella rubrica VidéoLab.

Risorse online hoepliscuola.it

Per ogni modulo sono fornite attività di **approfondimento** dei contenuti trattati nel testo. Inoltre, sono disponibili i file Mp3 necessari per svolgere gli esercizi di ascolto presenti nella sezione *DELF scolaire* della guida per l'insegnante.

STRUTTURA DELL'OPERA



L'apertura di modulo presenta gli argomenti trattati nelle varie sezioni e i materiali digitali.



Illustrazioni e sequenze fotografiche presentano dettagliatamente **utensili**, **comportamenti**, **attrezzature** riconducibili alle professioni di **cameriere** e **barman**.

La **sezione CLIL** aiuta lo studente a esprimere in lingua straniera materie e argomenti diversi legati al suo percorso formativo.

Tabelle, schemi e grafici favoriscono la memorizzazione degli argomenti.



La sezione **Révision grammaticale** tratta argomenti di **revisione della grammatica di base** con **esercizi esplicativi**.



Sono presenti rimandi ad **approfondimenti** accessibili dalla versione digitale del libro (eBook+).



La sezione **Communiquiez vos compétences professionnelles** presenta argomenti relativi alle **nuove tendenze** e alle **nuove competenze professionali** del settore ristorativo in **funzione comunicativa**.



La sezione **DEL F Simulation** propone esempi di **simulazione DEL F** per gli studenti che volessero conseguire la certificazione internazionale da utilizzare nella pratica professionale.



La sezione **Apprendre c'est facile !** presenta gli argomenti fondamentali del modulo attraverso percorsi di **didattica inclusiva**, corredati di **adeguati esercizi**.

La sezione **De l'École au Travail** presenta esempi di inserimento nell'attività lavorativa attraverso **compiti di realtà** in vista del passaggio dalla **scuola** al **mondo del lavoro**.



La **grammaire** e **Les verbes** offrono schede grammaticali e verbali di rapida consultazione.

Il **lexique du restaurant** offre la **traduzione** dei termini di carattere professionale usati nel volume.

Histoire de la cuisine française presenta le tappe salienti della storia e dell'influenza della cucina francese nel corso dei secoli.



La sezione **VidéoLab** propone **filmati di civiltà** accompagnati da **esercizi di comprensione**.

Découvrez la France presenta le **istituzioni francesi, europee** e le più importanti **regioni francesi** per la produzione enogastronomica.



Il **Dictionnaire œnogastronomique** propone i termini e le espressioni del **lessico di settore** in **5 lingue**.

SOMMAIRE

1 La cuisine et le restaurant

1	La brigade de cuisine	2
2	Les méthodes de cuisson	3
3	La tenue professionnelle du cuisinier	4
4	L'équipement de la cuisine	5
	▪ Outils indispensables pour le chef cuisinier	
	▪ Outils indispensables pour le chef pâtissier	
5	La brigade de restaurant	8
6	La tenue professionnelle du personnel de salle	9
7	L'équipement de la salle	10
	▪ Les appareils de la salle	
	▪ Les outils pour le service	
8	Le classement des restaurants	12
	Révision grammaticale	
	Les déterminants	15
	Communiquez vos compétences professionnelles	
	Rôles du personnel du restaurant	16
	CLIL Cuisine, Service, Sciences appliquées à l'alimentation	17
	DELF simulation	
	« La Lorraine » : une brasserie alsacienne	18
	Apprendre c'est facile ! 	
	La brigade de cuisine et de restaurant	20
	De l'École au Travail 	
	Promouvoir la cuisine du terroir	22
	Pour en savoir plus	
	Le verre et l'assiette	

2 Recevoir les clients : l'accueil

1	Le plan du restaurant	24
2	Accueillir les clients	26
3	Attitudes du personnel	27
	▪ Mauvaises attitudes du personnel	
4	La mise en place et les outils pour le service	28
	▪ La mise en place	
5	On peut satisfaire le vœu du client : phrases utiles	33
6	La réservation téléphonique	35
	Révision grammaticale	
	Le pluriel et le féminin	36
	Communiquez vos compétences professionnelles	
	Rapport personnel de service-client	38
	CLIL Service, Cuisine	39
	DELF simulation	
	Restauration rapide	40
	« Paul » et « Brioches Dorées »	40
	Devenir franchisé	41
	Apprendre c'est facile ! 	
	L'accueil	42

De l'École au Travail

Promouvoir une entreprise de restauration  44

Pour en savoir plus

Une table classique, élégante et traditionnelle

3 Le service

1	Types de menus	46
2	Composition du menu	47
3	La carte	48
4	La carte des vins et des boissons	50
5	Quel service ?	52
6	Menus alternatifs	53
	Menus religieux	53
7	Régimes diététiques : végétarien, végétalien, fruitarien, macrobiotique	54
8	Régimes pour les intolérances alimentaires	54
	Révision grammaticale	
	La comparaison	55
	Communiquez vos compétences professionnelles	
	Cuisine et service des nouveaux régimes alimentaires	56
	CLIL Cuisine, Sciences appliquées à l'alimentation	57
	DELF simulation	
	Intolérances alimentaires : maladie cœliaque	58
	La vie sans gluten	58
	Intolérance alimentaire ou allergie alimentaire ?	58
	Le premier restaurant sans allergènes de France	59
	La carte de la fraîcheur	59

Apprendre c'est facile !

Le service 60
Régimes alternatifs 60

De l'École au Travail

Menu à toute occasion  62

Pour en savoir plus

Les bons accords
« Les vins insolites » de Pierrick Bourgault

4 Le vin

1	Du vignoble au verre	64
2	Le service des vins	65
	Présenter le vin	65
	Déboucher la bouteille	65
	Servir le vin	66
3	Les outils du sommelier	67
4	Le décantage	68
5	Accords vins-mets	69
6	La dégustation	70
	La phase visuelle	70
	La phase olfactive	70

La phase gustative	70
Dégustation prestige	71
7 Les régions viticoles françaises	72
8 Appellations des vins français	74
9 Le Champagne	75
La conservation et le service du Champagne	77
Révision grammaticale	
Le superlatif	78
Communiquez vos compétences professionnelles	
Alliances vins-mets	80
CLIL Service, Cuisine	81
DELF simulation	
La Veuve Clicquot	82
Histoire du Champagne	82
Concours A.S.I. du meilleur sommelier du monde 2019	83
Le « monde virtuel » du Champagne	83
Apprendre c'est facile ! 	
Tout savoir sur le vin	84
De l'École au Travail 	
Vins biologiques	86
Pour en savoir plus 	
Le Bau : vin de Provence Paul-François Vranken	

5 Les apéritifs

1 Classer les apéritifs	88
2 Le vin en apéritif	89
3 Apéritif buffet	89
▪ Buffet froid	
4 Apéritif repas	91
5 Présentation des apéritifs	93
6 Les jus de fruits	94
7 Apéritif dessert	95
8 Apéritifs aux arômes inédits	96
Révision grammaticale	
Les prépositions	97
Communiquez vos compétences professionnelles	
Apéritif non alcoolisé	98
CLIL Service, Sciences appliquées à l'alimentation	99
DELF simulation	
Classification des jus de fruits	100
Jus d'orange	100
Pauses vitaminées	101
La poire	101
Apprendre c'est facile ! 	
Boissons avec et sans alcool	102
De l'École au Travail 	
En avoir dans le buffet !	

6 Le bar

1 Différents types de bar	106
2 Le barman	107
3 Les outils du barman	108
▪ L'équipement professionnel indispensable au barman	
4 Service des apéritifs	109
5 Eau-de-vie	110
Whiskies	112
L'Écosse des Whiskies	112
Dégustation	113
Les Gins français	114
6 Liqueurs, sirops, jus de fruits	115
7 Cocktails	116
8 Le petit déjeuner	119
▪ Les outils du garçon de café	
Le thé	121
Le café	121

Révision grammaticale

Les adverbes	122
--------------	-----

Communiquez vos compétences professionnelles

Service du dessert	124
CLIL Service, Cuisine	125

DELF simulation

Biérologue : entretien avec Cyril Hubert	126
Concours National des meilleures bières françaises	127
Attribution des médailles	127

Apprendre c'est facile !

Boissons et professionnels au comptoir	128
--	-----

De l'École au Travail

Bars à thème	130
--------------	-----

Pour en savoir plus

Le petit déjeuner à la chambre

7 Le fromage : alliances et dégustations

1 La fabrication des fromages	132
Fromages et fromages	133
2 Fromages succès	135
3 Dégustation	136
Qu'est-ce qu'un mariage parfait ?	137
Reconnaître les signes de qualité	138
CLIL Cuisine, Service, Sciences appliquées à l'alimentation, Droit	138
4 Quelques fromages français	139
5 La Route des fromages de Savoie	139
6 Quelques fromages italiens	140
7 La Route des fromages dans la Route des vins au Piémont	141
8 Comment découper le fromage ?	142
9 Service des fromages	143

Révision grammaticale

Les indicateurs temporels	145
---------------------------	-----

Communiquez vos compétences professionnelles

Présentation et service des fromages 146

CLIL Cuisine, Service, Sciences appliquées à l'alimentation 147**DELF simulation**

Marc Veyrat 148

Haute-Savoie : un département nature 148

Cloches et clochers de Savoie 149

Vins et fromages de Savoie 149

Apprendre c'est facile ! 

Le fromage 150

De l'École au TravailAlliance réussie : fromages et bières  152**Pour en savoir plus** Histoire d'un fromage normand : le Brillat-Savarin
Le Brie**8 Le monde entier à table !****1** La culture culinaire d'un pays 154**2** Amérique 154

La cuisine USA 154

CLIL Service, Cuisine, Sciences appliquées à l'alimentation 156

Le Mexique 157

3 Asie 158

La cuisine japonaise 158

Le saké : le goût de la tradition 159

La Chine 160

« Le Passy Mandarin » 161

4 Afrique 162

Parfums de la cuisine et des boissons marocaines 162

L'alcool en Tunisie pour les touristes 162

5 Europe 163

La Péninsule Ibérique 163

Porto (DOC) 164

L'Espagne 165

CLIL Service, Cuisine, Géographie 166

Le Tyrol au mois de Noël 167

Révision grammaticale

Le lieu : prépositions et locutions 169

Communiquez vos compétences professionnelles

La cuisine étrangère 170

CLIL Service, Cuisine 171**DELF simulation**

Saint-Jean-de-Luz 172

La pêche à la baleine 172

La « feria » en Espagne : spectacle taurin 173

Apprendre c'est facile ! 

Cuisines étrangères 174

De l'école au TravailCuisine et boissons exotiques et ethniques  176**Pour en savoir plus** Histoire du Porto**9 Les professionnels de l'œnogastronomie****1** Les vedettes de la restauration 178

Jimmy Coustel : l'amateur de jardin 178

Michel Roth : fantaisie et savoir-faire 178

Corinne Bernard : une vigneronne aux fourneaux 179

Le 2^e « Trophée de cuisine Bernard Loiseau » 180**2** L'art du vin 180

Sommelier 180

Interview à Clément Gautier, chef sommelier adjoint 181

Courtier en vin 182

Maître de chai 184

Chef de cave (« cantinière ») 185

CLIL Service, Géographie 185**3** Les métiers de la réception 185

Directeur de la restauration 185

Chef de réception 186

Traiteur organisateur de réceptions 186

Révision grammaticale

Les articulateurs logiques 188

Communiquez vos compétences professionnelles

Cuisine-service : accord parfait 190

CLIL Cuisine, Service, Sciences appliquées à l'alimentation 191**DELF simulation**

5 jeunes vignerons face à leur profession 192

Le style des vins 192

Les conséquences du réchauffement climatique 193

Un regard porté sur le bio et la biodynamie 193

Apprendre c'est facile ! 

Les métiers de la restauration 194

De l'École au Travail« La Tinta », Café littéraire  196**Pour en savoir plus** Guillaume Bodin, cinéaste-vigneron réalisateur d'un film sur la biodynamie**10 Objectif job****1** L'application de la méthode HACCP 198

HACCP (Hasard Analysis Critical Control Point) 198

CLIL Service, Droit, Sciences appliquées à l'alimentation 199**2** Obligation de se former à l'hygiène alimentaire 199**3** La conservation des aliments 201

La congélation 201

Chaîne du froid 201

Sous vide 201

Les additifs 202

Les agents levants 202

4 La conservation des boissons 203

Évolution de l'industrie des boissons 203

Les boissons sans alcool 203

L'industrie des spiritueux 204

CLIL Service, Cuisine, Chimie, Sciences appliquées à l'alimentation	205	Le Parlement	236
5 Le droit du travail	205	CLIL Français, Histoire, Droit	237
Convention Collective Nationale de la restauration	205	France d'Outre-Mer : DROM-COM TOM	237
Les litiges	205	Économie	238
Jobs d'été en France	206	Les Institutions européennes	238
CLIL Droit, Cuisine, Pâtisserie	207	Paris et les plaines du Nord	240
Stage en entreprise	207	Paris entre passé et avenir	240
6 Lettre de demande d'emploi	208	La Champagne	241
Rédiger une lettre	208	VIDEO LAR Paris (1)	242
Écrire une lettre à un ami	209	Provence	243
Curriculum Vitæ	209	Les villes	243
7 Lettre de motivation dans la restauration rapide	211	La table de Provence	243
8 Entretien d'embauche	214	Le Bandol, un site et un vin privilégié	243
Révision grammaticale		Le Pastis	244
Discours direct / Discours indirect	215	CLIL Géographie, Histoire, Cuisine, Service	244
Communiquez vos compétences professionnelles		VIDEO LAR La Provence : Arles	245
À la recherche d'un job : entretien d'embauche	216	Alsace	246
CLIL Cuisine, Service, Droit, Géographie	217	La Route des vins d'Alsace	247
DELF simulation		VIDEO LAR L'Alsace	248
Cédric Moulot, entrepreneur alsacien	218	Val de Loire	249
Perpétuellement sur le pont	218	Le « Son et Lumières » est né à Chambord	249
Un petit empire dans la restauration alsacienne	219	Quelques vins du Val de Loire	249
Apprendre c'est facile ! 		VIDEO LAR Paris (2)	250
Stage en entreprise	220	Bretagne	251
De l'École au Travail 		L'Armor	251
Bien mener sa carrière au restaurant	222	L'Argoat	251
Pour en savoir plus		Les produits bretons	251
Contrat pour stagiaire		Le Cidre	252
Histoire de la cuisine française		Normandie	253
Le XVI^e siècle. La Renaissance	224	Les produits normands	253
Les nouveaux produits	224	Les boissons typiques	254
CLIL Cuisine, Service, Histoire	224	VIDEO LAR La Normandie : le Mont Saint-Michel	255
Le XVII^e siècle. La naissance de la grande cuisine	225	Bourgogne	256
Dom Pérignon (1638 ou 1639-1715)	226	Le vignoble bourguignon	257
CLIL Service, Cuisine, Sciences appliquées à l'alimentation, Histoire	227	Beaune	257
Le XVIII^e siècle. Le siècle des Lumières	227	Un site dédié à l'œnotourisme	257
La naissance des restaurants	228	VIDEO LAR Lyon	258
Le XIX^e siècle. La littérature gastronomique	229	Nouvelle Aquitaine	259
Antoine Carême	230	Qu'est-ce qu'un « château » ?	259
CLIL Histoire, Service, Cuisine	230	Régions viticoles	259
Louis Pasteur	230	CLIL Cuisine, Service	260
Le XX^e siècle. La naissance du tourisme	232	VIDEO LAR Bordeaux : les vignobles	261
La gastronomie régionale	233	La grammaire	262
Le guide Michelin	233	Les verbes	279
La modernisation	233	Le lexique du restaurant	298
Paul Bocuse : Les Halles de Lyon	233	Dictionnaire œnogastronomique	302
Le restaurant d'Alain Ducasse	234		
La gastronomie moléculaire	235		
Découvrez la France			
La V^e République	236		
Le Président de la République	236		
Le Gouvernement	236		
		Come utilizzare il coupon per scaricare la versione digitale del libro (eBook+)	312

L'OFFERTA DIDATTICA HOEPLI

L'edizione **Openschool** Hoepli offre a docenti e studenti tutte le potenzialità di Openschool Network (ON), il nuovo sistema integrato di contenuti e servizi per l'apprendimento.

Edizione **OPENSCHOOL**



LIBRO DI TESTO



Il libro di testo è l'**elemento cardine** dell'offerta formativa, uno strumento didattico **agile** e **completo**, utilizzabile **autonomamente** o in combinazione con il ricco **corredo digitale** offline e online. Secondo le più recenti indicazioni ministeriali, volume cartaceo e apparati digitali **sono integrati in un unico percorso didattico**. Le espansioni accessibili attraverso l'eBook+ e i materiali integrativi disponibili nel sito dell'editore sono puntualmente richiamati nel testo tramite apposite icone.

eBOOK+



L'**eBook+** è la versione digitale e interattiva del libro di testo, utilizzabile su **tablet**, **LIM** e **computer**. Aiuta a comprendere e ad approfondire i contenuti, rendendo l'apprendimento più attivo e coinvolgente. Consente di leggere, annotare, sottolineare, effettuare ricerche e accedere direttamente alle numerose **risorse digitali integrative**.
→ Scaricare l'eBook+ è molto **semplice**. È sufficiente seguire le istruzioni riportate nell'ultima pagina di questo volume.

RISORSE ONLINE



Il sito della casa editrice offre una ricca dotazione di **risorse digitali** per l'approfondimento e l'aggiornamento. Nella pagina web dedicata al testo è disponibile **MyBookBox**, il contenitore virtuale che raccoglie i materiali integrativi che accompagnano l'opera.
→ Per accedere ai materiali è sufficiente registrarsi al sito **www.hoepliscuola.it** e inserire il codice coupon che si trova nella terza pagina di copertina.
Per il docente nel sito sono previste ulteriori risorse didattiche dedicate.

PIATTAFORMA DIDATTICA



La **piattaforma didattica** è un ambiente digitale che può essere utilizzato in modo duttile, a misura delle esigenze della classe e degli studenti. Permette in particolare di **condividere contenuti** ed **esercizi** e di partecipare a **classi virtuali**. Ogni attività svolta viene salvata sul **cloud** e rimane sempre disponibile e aggiornata. La piattaforma consente inoltre di consultare la versione online degli eBook+ presenti nella propria libreria.
→ È possibile accedere alla piattaforma attraverso il sito **www.hoepliscuola.it**.

Module 1

LA CUISINE ET LE RESTAURANT



LES SUJETS

- 1 La brigade de cuisine
- 2 Les méthodes de cuisson
- 3 La tenue professionnelle du cuisinier
- 4 L'équipement de la cuisine
- 5 La brigade de restaurant
- 6 La tenue professionnelle du personnel de salle
- 7 L'équipement de la salle
- 8 Le classement des restaurants

RÉVISION GRAMMATICALE

- Les déterminants

COMMUNIQUEZ VOS COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Rôles du personnel du restaurant

SIMULATION DELF-PRO

- « La Lorraine » : une brasserie alsacienne

APPRENDRE C'EST FACILE !



- La brigade de cuisine et de restaurant

DE L'ÉCOLE AU TRAVAIL

- Promouvoir la cuisine du terroir
- Projet



ESPACE INTERACTIF

 Exercices

 Audio

 Pour en savoir plus
► Le verre et l'assiette

1 LA BRIGADE DE CUISINE

Dans une brigade le chef est certainement le personnage le plus important, mais chaque élément de la brigade a des devoirs et des responsabilités dans son secteur. De nos jours, on trouve la brigade complète dans les grands paquebots et dans les entreprises de restauration classique et internationale ; dans les autres établissements la brigade est réduite pour économiser sur le personnel. Dans une cuisine on distingue trois secteurs fondamentaux : **matières premières** concernant viandes, poissons et légumes ; **préparation** concernant la cuisson des viandes, la réalisation des sauces, etc. ; **production** concernant la conservation des aliments.



- Le **chef** est responsable de l'organisation de la cuisine et de son personnel. Il collabore avec la direction pour la rédaction des menus et de la carte.
- Le **chef de partie** est responsable d'un secteur de la cuisine.
- Le **sous-chef** aide le chef et le remplace pendant ses absences.
- Le **saucier** prépare les fonds, les sauces, les sautés, les poêlés, les braisés et les petites garnitures.
- Le **garde-manger** découpe les poissons, désosse, dénerve et pare les viandes ; il distribue les marchandises à toutes les parties pendant le service.
- L'**entremétier** s'occupe des potages, des œufs, des légumes frais et secs ; de la confection des gnocchis, quiches et soufflés.
- Le **rôtisseur** prépare les aliments rôtis au four ou à la broche, grillés et frits. Lorsqu'il n'y a pas de communal, il s'occupe aussi des repas du personnel.
- Le **pâtissier** réalise les pâtisseries et les entremets de cuisine ; les glaces, les sorbets, les petits fours ; les pâtes salées (pâte à choux, à crêpes...).
- Le **poissonnier** s'occupe des poissons, des mollusques, des crustacés et des petites garnitures qui accompagnent les poissons.
- Le **boulangier** produit le pain et les gressins.
- Le **tournant** remplace les chefs de partie quand ils sont en congé.
- Le **communal** prépare les repas du personnel.
- Les **commis de cuisine** aident à la mise en place, rangent les provisions, lavent les salades, etc.

1 COMPRÉHENSION ÉCRITE Identifiez le personnel de la brigade sur la base des préparations de la liste.

babà al rum • brasato al Barolo • carpaccio di salmone • cocktail di gamberi • crostata di mele • entrecôte • fagiolini al burro • fiorentina • grigliata mista • indivia brasata • insalata verde • pesche Melba • risotto ai frutti di mare • salsa béarnaise • tortellini al burro e salvia

- 1 Le saucier s'occupe de
- 2 L'entremétier s'occupe de
- 3 Le rôtisseur s'occupe de
- 4 Le poissonnier s'occupe de
- 5 Le pâtissier s'occupe de

2 VOCABULAIRE Associez chaque élément de la brigade à son rôle.

- | | |
|----------------------|--|
| 1 chef | a découpe les poissons, pare les viandes, distribue les denrées |
| 2 sous-chef | b réalise les plats sucrés, les glaces et les sorbets |
| 3 saucier | c remplace un chef de partie quand il est absent |
| 4 garde-manger | d organise le travail de la brigade et compose le menu |
| 5 entremétier | e s'occupe des repas du personnel |
| 6 rôtiisseur | f aide le chef et le remplace s'il est absent |
| 7 pâtissier | g prépare les fonds, les sauces, les braises |
| 8 poissonnier | h fait la mise en place, nettoie la salade |
| 9 boulanger | i produit le pain et les <i>grissini</i> pour le restaurant |
| 10 tournant | j prépare les potages, légumes, quiches |
| 11 communalard | k réalise des recettes à base de poissons, mollusques et crustacés |
| 12 commis de cuisine | l prépare les aliments rôtis au four ou à la broche |

3 VOCABULAIRE Pour chaque groupe de mots trouvez l'intrus.

- 1 fond blanc • sauce vinaigrette • mayonnaise • brioche • braisé
- 2 quiche • poulet frit • asperges • crème de carotte • œuf mollet
- 3 médaillon de bœuf • pain aux noix • tarte tatin • sorbet • glace
- 4 huîtres • anchois • champignons • crevettes • moules

4 VOCABULAIRE Associez chaque adjectif à son contraire.

- | | |
|------------|-------------------------------------|
| 1 cuit | a <input type="checkbox"/> sale |
| 2 humide | b <input type="checkbox"/> sucré |
| 3 propre | c <input type="checkbox"/> cru |
| 4 premier | d <input type="checkbox"/> épais |
| 5 salé | e <input type="checkbox"/> noir |
| 6 attentif | f <input type="checkbox"/> sec |
| 7 blanc | g <input type="checkbox"/> distrait |
| 8 petit | h <input type="checkbox"/> grand |
| 9 long | i <input type="checkbox"/> dernier |
| 10 fin | j <input type="checkbox"/> court |



2 LES MÉTHODES DE CUISSON

La cuisson rend les aliments comestibles, favorise leur conservation et les rend plus savoureux. Beaucoup de fruits et de légumes, et dans certains cas la viande et le poisson, peuvent se manger crus, mais la plupart des aliments sont cuits.

5 VOCABULAIRE Associez à chaque verbe de cuisson français son correspondant italien.

affogare • arrostitire • bollire • brasare • cuocere in padella • friggere • grigliare • rosolare, dorare • saltare • sobbollire

- | | |
|------------------|-----------------|
| 1 bouillir | 6 mijoter |
| 2 braiser | 7 pocher |
| 3 dorer | 8 poêler |
| 4 frire | 9 rôtir |
| 5 griller | 10 sauter |

6 **VOCABULAIRE** Reliez chaque verbe de cuisson à sa définition.

- | | |
|------------|---|
| 1 bouillir | a cuire lentement à petit feu |
| 2 braiser | b cuire à la poêle |
| 3 dorer | c cuire sur le grill |
| 4 frire | d cuire dans un liquide bouillant |
| 5 griller | e cuire dans un liquide chaud ou bouillant |
| 6 mijoter | f cuire à feu vif sur le grill, au four ou à la broche |
| 7 pocher | g plonger dans un bain de friture |
| 8 poêler | h faire prendre de la couleur à un aliment dans un corps gras |
| 9 rôtir | i cuire la viande à feu vif en la retournant souvent |
| 10 sauter | j cuire à feu doux dans une casserole fermée |



3

LA TENUE PROFESSIONNELLE DU CUISINIER

L'uniforme du cuisinier, toujours blanc, a pour objectif de lui assurer l'hygiène, la sécurité en milieu professionnel contre les contaminations et les accidents.

La tenue comprend : la toque, cylindrique pour les hommes et le calot, plat pour les femmes en papier blanc absorbant ou en coton, pour couvrir les cheveux et éviter le contact avec la nourriture ; la veste en coton, résistante à la chaleur, réversible, aux larges manches pour protéger les bras de la chaleur et des brûlures ; le tour de cou pour absorber la sueur, le tablier et le torchon attaché au tablier ; le pantalon en pied-de-poule bleu, sans revers pour une question d'hygiène ; les chaussures, confortables, lavables, aux semelles antidérapantes.

7 **VOCABULAIRE** Reliez chaque mot à sa définition.

- | | |
|------------------|--------------------------------------|
| 1 la toque | a recouvre les genoux |
| 2 la veste | b en pied-de-poule bleu |
| 3 le tour de cou | c confortables |
| 4 le tablier | d recouvre les cheveux |
| 5 le torchon | e blanche, toujours propre et fermée |
| 6 le pantalon | f absorbant et bien noué |
| 7 les chaussures | g accroché au tablier |

8 **COMPRÉHENSION ÉCRITE** Dites si les affirmations suivantes sont vraies (V) ou fausses (F).

- | | | |
|---|---|---|
| 1 L'uniforme identifie le rôle du cuisinier. | V | F |
| 2 Le cuisinier choisit la couleur de son uniforme. | ■ | ■ |
| 3 La toque est portée par les hommes et par les femmes. | ■ | ■ |
| 4 Le calot est toujours en papier blanc. | ■ | ■ |
| 5 La toque et le calot couvrent les cheveux. | ■ | ■ |
| 6 La veste est en coton. | ■ | ■ |
| 7 Le tour de cou est toujours blanc. | ■ | ■ |
| 8 Le tablier absorbe la sueur. | ■ | ■ |
| 9 Le pantalon est sans revers. | ■ | ■ |
| 10 Les chaussures empêchent de glisser. | ■ | ■ |

9 **INTERACTION ORALE** Jeu de rôles à 2. Expliquez pourquoi les éléments de la tenue professionnelle du cuisinier sont importants, puis justifiez vos affirmations.



4

L'ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE

10 **VOCABULAIRE** Complétez les blancs avec les ustensiles de la liste.

- ciseaux • coupe-œufs • couteau d'office • couteau économe • cuillère en bois • dénoyauter • fouet
 • hachoir • panier à friture • poche à décorer • rouleau à pâtisserie • tamis à farine

OUTILS INDISPENSABLES
 POUR LE CHEF CUISINIER

1 mortier

2 chinois

3 cuillère à ragoût

4

5 écumoire

6

7

8 louche

9 passoire

10 planche à découper

11

12 spatule en bois

13

14 couteau à jambon

15 couteau de boucher

16

17 couteau de cuisine

18 couteau scie

19 couteau à filets de sole

20 couteaux à fromage

21 couteau à canneler ou cannelure

22

23 fourchette à rôti

24 batte à côtelettes

25

26 couperet

27 roulette à pâte

28

29

30

31 mandoline

32

33 vide-pommes

11 VOCABULAIRE Associez chaque outil à sa définition.

- | | |
|----------------------|---|
| 1 mortier | a pour verser les sauces |
| 2 chinois | b pour servir les sauces et les potages |
| 3 cuillère à ragoût | c pour réduire en purée les farces |
| 4 écumoire | d pour égoutter les aliments crus et cuits |
| 5 louche | e pour passer les bouillons, les sauces et les crèmes |
| 6 passoire | f pour tamiser la farine et le sucre |
| 7 planche à découper | g pour hacher et concasser |
| 8 tamis à farine | h pour écumer les aliments dans un liquide |
| 9 hachoir | i pour découper la pâte |
| 10 dénoyauteur | j pour couper ou trancher les œufs |
| 11 roulette à pâte | k pour enlever le noyau aux olives |
| 12 coupe-œufs | l pour tailler, émincer ou hacher les aliments |



12 VOCABULAIRE Associez chaque nom de couteau à son utilisation.

- | | |
|----------------------------|---|
| 1 couteau de boucher | a pour trancher, hacher, émincer |
| 2 couteau à jambon | b pour trancher et parer la viande crue |
| 3 couteau de cuisine | c pour couper les filets des poissons plats |
| 4 couteau d'office | d pour trancher le jambon |
| 5 couteau scie | e pour décorer les oranges et les citrons |
| 6 couteau à filets de sole | f pour peler les légumes crus et les fruits |
| 7 couteau à canneler | g pour concasser les os |
| 8 couteau économiste | h pour couper le pain et les gâteaux |
| 9 couperet | i pour éplucher les fruits et les légumes |
| 10 couteau à fromage | j pour couper le « parmigiano » ou le « grana » |



13 VOCABULAIRE Associez chaque outil du chef pâtissier, ci-dessous exposé, à sa définition.

- | | |
|--|---|
| a pour râper le chocolat | o pour cuire les biscuits au four |
| b pour enduire gelée et chocolat | p pour enlever de fines lanières de zeste de citron et d'orange |
| c pour mélanger et battre les œufs | q pour couper, décoller et rassembler la pâte sur la surface de travail |
| d pour réaliser les charlottes | r pour canneler la pâte avant de la faire cuire |
| e pour réaliser des gâteaux en moules anti-adhérents individuels | s pour saupoudrer le sucre glace ou le cacao sur les gâteaux |
| f pour chauffer le lait et des sauces délicates | t pour éliminer les grumeaux de la farine |
| g pour servir glaces et sorbets | u pour étaler la pâte |
| h pour arranger glaces et sorbets | v pour mesurer la température des confitures avec précision |
| i pour donner aux glaces des formes variées | w pour tester les sirops de sucre |
| j pour cuire les tartes au four | x pour découper la pâte en cercles, ovales ou barquettes |
| k pour obtenir crèmes et pâtes | y pour découper des ronds de pâte de différentes tailles |
| l pour couper, hacher, râper | |
| m pour distribuer crèmes, glaçages, pâte à choux | |
| n pour glacer à l'œuf, au beurre, à la gelée | |

**OUTILS INDISPENSABLES
POUR LE CHEF PÂTISSIER**



1 la casserole



2 le moule charlotte



3 la râpe



4 les moules à glace



5 les cuillères à glace



6 le moule à tartes



7 les spatules



8 la spatule à glace



9 les pinceaux



10 le batteur électrique



11 le ramequin



12 la poche à douille
et les douilles



13 les plaques
à madeleines



14 le fouet



15 le zesteur



16 le robot multifonctionnel



17 la corne à pâtisserie



18 la roulette



19 la pince à tarte



20 la saupoudreuse



21 le tamis à farine



22 le rouleau



23 l'emporte-pièce



24 le thermomètre
à sucre



25 le densimètre

5

LA BRIGADE DE RESTAURANT

Dans un petit restaurant le directeur ou le patron du restaurant participent à l'accueil et au service. Dans un grand établissement la brigade complète compte un grand nombre d'**employés** qui ont des tâches définies.

- Le **directeur** est responsable de la gestion du restaurant ; de l'achat des denrées et des rapports avec les fournisseurs ; du recrutement du personnel ; de l'organisation du travail en salle et en cuisine ; de la composition des menus avec le chef de cuisine.
- Le **maître d'hôtel** reçoit les clients, les accompagne à leur table et collabore avec le chef de cuisine.
- Le **chef de rang** est responsable d'une partie de la salle (4 à 8 tables).
- Le **sommelier** s'occupe de l'organisation de la cave ; il conseille les vins aux clients ; il débouche les bouteilles devant le client et verse les premières gouttes dans un verre à part ou dans un taste-vin (une tasse en argent qu'il porte autour du cou) ; il assure le service des vins.
- Le **chef trancheur** s'occupe des hors-d'œuvre ; il présente aux clients les préparations de viande, les gros poissons ; il tranche la viande, les poissons, le saumon fumé, le jambon cru, les gâteaux et les fromages. Dans la plupart des restaurants, le maître d'hôtel remplace le chef trancheur.
- Le **chef à la lampe** prépare et cuit à la lampe les viandes, les desserts et les fruits devant les clients. Dans les restaurants plus modestes, il est remplacé par le maître d'hôtel.
- Le **commis serveur** fait la mise en place et prépare le service des mets ; à la fin du repas, il débarasse les tables.
- Le **barman** est responsable du bar ; il connaît exactement les boissons, leurs étiquettes et la teneur en alcool des produits qu'il emploie ; il élabore et sert les cocktails ; il entretient les clients.
- Le **garçon de café** sert les consommations ; il nettoie et entretient les locaux.



14 COMPRÉHENSION ÉCRITE Lisez les phrases suivantes et identifiez le personnel de la brigade qui les prononce. Plusieurs solutions sont parfois possibles.

- 1 En attendant, vous pouvez passer au bar, on vous offrira un apéritif.
- 2 Bonjour Mesdames, bonjour Messieurs.
- 3 Je vous conseille un Muscadet.
- 4 Voilà la carte des vins.
- 5 Alors un cappuccino, un expresso et un café crème.
- 6 Quels cocktails en particulier désirez-vous ?
- 7 Par ici, Monsieur, je vous accompagne à votre table.
- 8 Le Saint-Émilion, plutôt corsé, se marie très bien avec votre plat.
- 9 Madame, quels fromages voulez-vous goûter ?
- 10 Pour flamber ces crêpes, j'ajoute du Grand Marnier.

6

LA TENUE PROFESSIONNELLE

DU PERSONNEL DE SALLE

Le personnel de salle doit soigner la propreté et l'hygiène. Les cheveux doivent être coupés régulièrement et être bien peignés ; le rasage est obligatoire tous les jours ; les ongles des mains doivent être coupés et bien propres.

La tenue professionnelle comprend : veston blanc, chemise blanche, pantalon noir et chaussures noires ; récemment on a introduit des livrées de différentes couleurs.

Le frac est nécessaire dans les restaurants de luxe, pour les banquets et dans les dîners importants.

Dans les restaurants de classe, on porte le smoking.

15 VOCABULAIRE Associez chaque élément de la tenue professionnelle aux caractères qui le définissent.

- | | |
|--------------------|--|
| 1 smoking | a noires, non vernies |
| 2 chemise | b le plus souvent noir |
| 3 nœud papillon | c noirs |
| 4 chaussettes | d blanche avec col empesé |
| 5 chaussures | e sur la chemise |
| 6 gilet | f noires |
| 7 veste | g le premier maître le porte pour le lunch et le dîner |
| 8 pantalon ou jupe | h bien accordée au gilet |

16 INTERACTION ORALE Jeu de rôles à 2. Un élève explique les règles d'hygiène que le personnel de la salle doit respecter. L'autre explique leur importance. Puis dites quelle règle, à votre avis, est la plus importante.



7

L'ÉQUIPEMENT DE LA SALLE

La salle à manger de tout restaurant présente un mobilier et un équipement indispensable, utilisés par le personnel de la brigade au cours du service.

17 DELF-PRO PRODUCTION ÉCRITE Écrivez sous chaque photo le nom de l'appareil correspondant aux définitions suivantes.

- a Le **guéridon**: petite table, parfois montée sur deux ou quatre roulettes, il permet le service à la russe.
- b La **console**: à la disposition des chefs de rang et du personnel de la salle, elle contient le matériel indispensable pour le service, tel que: assiettes, verres, couverts, ménages, lingerie de la salle...
- c Les **tables**: petites, grandes, carrées, rondes, ovales, rectangulaires, elles sont disposées selon les dimensions de la salle et du nombre des clients.
- d Le **chariot**: plus grand que le guéridon, il permet un bon service. Le personnel de la salle peut l'utiliser pour le service des boissons, des crudités, des fromages et des flambages; ces derniers s'effectuent toujours devant le client.
- e Le **chariot des apéritifs et digestifs**: il est muni d'un plan de travail qui doit contenir un grand nombre de bouteilles et encore: verres, tranches d'orange et de citron, olives, amuse-bouche pour la préparation et le service des boissons.
- f Le **chariot des hors-d'œuvre froids**: il est pourvu de plusieurs compartiments protégés par des vitres. Sans les compartiments, ce chariot peut être utilisé pour le service des fromages et des desserts.
- g Le **chariot de tranche**: il est muni d'une cloche pour conserver au chaud (à la température de 65 °C) viande, sauces et garnitures. Le tranchage s'effectue devant le client.
- h Le **chariot de pâtisserie**: il permet une bonne exposition et présentation des produits à servir aux clients.

LES APPAREILS DE LA SALLE



1



2



3



4



5



6



7



8

Il y a encore d'autres outils que le personnel de la salle utilise pour un service parfait ou qu'il porte à la table, sur demande du client, au cours du service.

18 VOCABULAIRE Complétez les blancs et écrivez sous chaque photo le nom correspondant aux ustensiles de la liste.

campana • colonna per secchiello • coltellino per formaggio • coltello da salmone • coltello per formaggio • coltello per frutti di mare • coppa per servizio caviale • coppa servizio spumanti e champagne • forchetta per crostacei • forchetta per lumache • forchetta per ostriche • forchettone • fornello per fonduta • mestolino per salse • mestolo • piatto per lumache • pinza per crostacei • pinza per lumache • scaldapiatti • scaldavivande • secchiello da vino

LES OUTILS POUR LE SERVICE



1 réchaud



2 réchaud



3 stand à vin



4 seau à vin



5 seau à champagne



6 cloche



7 caquelon à fondue



8 assiette à escargots



9 service à caviar, coupelle



10 louche à potage



11 louche à sauce



13 fourchette à escargots



14 pince à escargots



15 fourchette à homard

12 fourchette à huîtres



16 pince à homard



17 fourchette à long manche



18 grand couteau à fromage



19 couteau à fromage



20 couteau à huîtres

21 couteau de tranche



19 INTERACTION ORALE Jeu de rôles à 2 (professeur de service et élève). Dans la salle-restaurant de l'école, le professeur pose les questions suivantes à propos des outils employés par le personnel de la salle, l'élève répond.

Professeur : Quel outil doit employer le personnel de la salle pour ...

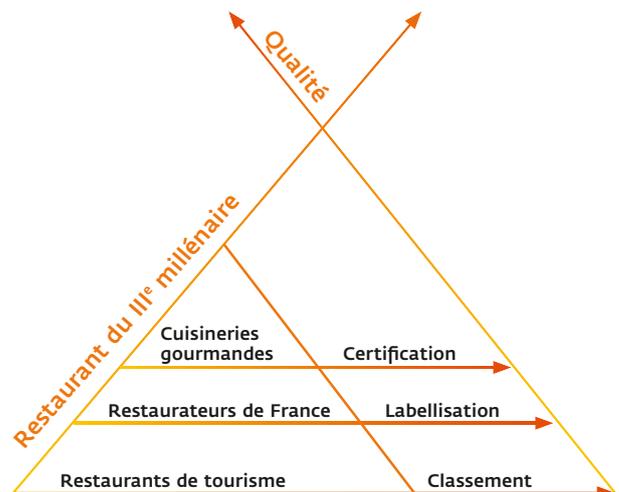
- | | | |
|--------------------------------------|-------|----------|
| 1 refroidir le champagne ? | Élève | le |
| 2 servir des tranches de saumon ? | Élève | |
| 3 ajouter de la sauce ? | Élève | |
| 4 chauffer les assiettes ? | Élève | |
| 5 servir les escargots ? | Élève | |
| 6 conserver les mets chauds ? | Élève | |
| 7 verser le potage dans l'assiette ? | Élève | |
| 8 présenter la fondue ? | Élève | |
| 9 couper une portion de fromage ? | Élève | |
| 10 ouvrir des huîtres ? | Élève | |

8

LE CLASSEMENT DES RESTAURANTS

La **Pyramide de la qualité** a remplacé en 1999 le classement en étoiles. Elle a été créée en vue de revaloriser l'image de la profession pour offrir aux consommateurs et aux touristes une meilleure lisibilité de l'offre de restauration.

- 1 Au sommet de la Pyramide de la qualité, se trouve la **certification « Cuisineries gourmandes »** des provinces de France (**CGPF**). Les restaurants ainsi certifiés, s'engagent à respecter un cahier des charges très strict et doivent passer chaque année avec succès un contrôle effectué par Qualité France, un organisme indépendant. Un restaurateur certifié doit proposer une cuisine régionale composée de produits frais et du terroir.
- 2 Au second étage de la Pyramide de la qualité, le **label Restaurateurs de France** est réservé aux restaurants de tourisme qui proposent une cuisine française traditionnelle à base de produits régionaux et acceptent de se soumettre régulièrement aux contrôles.
- 3 Le **classement « Restaurant de tourisme »** est livré à qui en fait la demande à la préfecture de son département et s'engage à offrir aux clients un minimum de qualité, de service et de compétences professionnelles. L'établissement doit être conforme à la réglementation relative au commerce, à l'urbanisme, à l'hygiène, à la salubrité et à l'accessibilité des personnes handicapées.
L'établissement peut proposer une cuisine française, étrangère, traditionnelle ou régionale. Les plats peuvent être réalisés avec des matières premières appertisées, déshydratées, surgelées ou sous vide, mais confectionnées sur place par un personnel ayant un minimum d'expérience professionnelle.
- 4 Le **classement par les guides** est purement commercial, élaboré selon leurs propres critères.



20 COMPRÉHENSION ÉCRITE Vérifiez votre compréhension et choisissez la bonne réponse.

- 1 La Pyramide de la qualité :
 - a. comprend deux étages
 - b. s'adresse aux guides touristiques
 - c. remplace le classement en étoiles
- 2 Le cahier des charges :
 - a. est un organisme professionnel
 - b. oblige au respect de règles sévères
 - c. est un contrôle effectué tous les deux ans
- 3 Le label « Restaurateurs de France » s'applique :
 - a. aux restaurants régionaux
 - b. aux restaurants BIO
 - c. aux restaurants chinois
- 4 Le classement « Restaurant de tourisme » peut être livré :
 - a. à un restaurant familial
 - b. à un restaurant proposant des plats préconfectionnés
 - c. à un restaurant proposant une cuisine étrangère
- 5 Les guides sont classés :
 - a. sans obligation de certification
 - b. par fourchettes
 - c. par étoiles



21 PRODUCTION ÉCRITE Lisez le texte « Le classement des restaurants », puis répondez aux questions suivantes.

- 1 Quelles modalités les restaurants doivent-ils suivre pour obtenir la certification « Cuisineries gourmandes » ?
- 2 Quelle cuisine un restaurant ayant obtenu cette certification doit-il proposer ?
- 3 Quelle est l'importance des restaurants qui arborent le label « Restaurants de France » ?
- 4 Quelle cuisine proposent-ils ?
- 5 Quelle démarche faut-il suivre pour ouvrir un « Restaurant de tourisme » ?
- 6 Quelle cuisine un « Restaurant de tourisme » peut-il proposer ?
- 7 Quelles méthodes de préparation doit-il respecter ?



22 **VOCABULAIRE** Associez chaque mot à son contraire.

- | | |
|----------------|----------------|
| 1 sommet | a négliger |
| 2 respecter | b nuisance |
| 3 frais | c base |
| 4 traditionnel | d national |
| 5 salubrité | e inexpérience |
| 6 accessible | f abîmé |
| 7 étranger | g moderne |
| 8 expérience | h inaccessible |



23 **VOCABULAIRE** Complétez la fiche de verbes. En cas de difficulté, consultez la section spécifique « Les verbes » à la fin du livre.

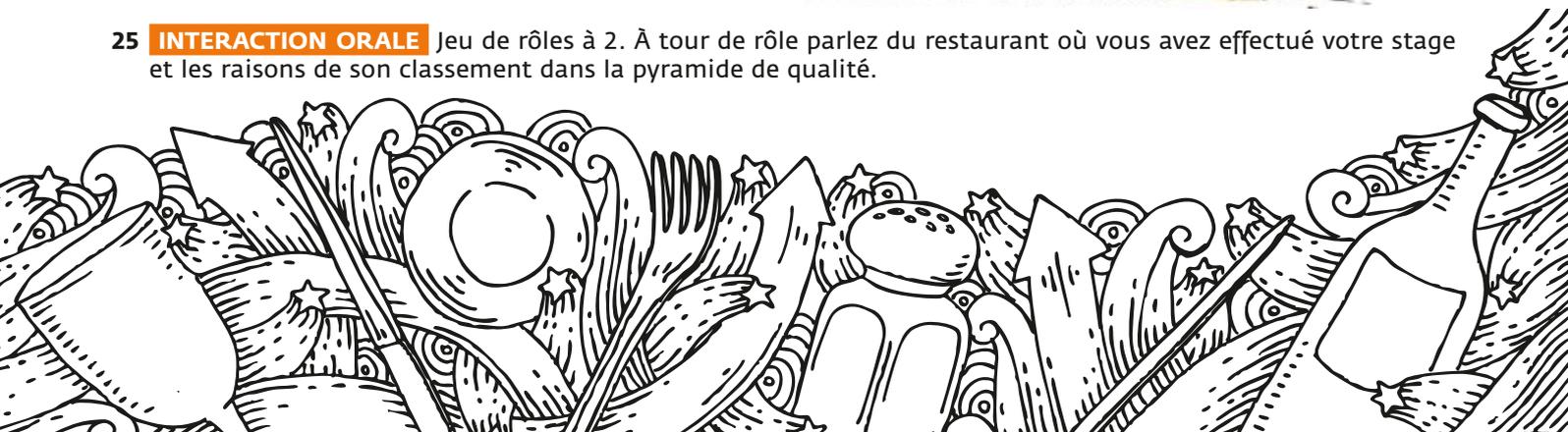
	infinitif	participe passé	présent indicatif (on)
il a remplacé			
elle a créé			
ils s'engagent			
ils doivent			
ils acceptent			
ils proposent			
ils peuvent			
offrir			
élaboré			
réservé			

24 **DELFP-PRO PRODUCTION ÉCRITE** Imaginez que vous êtes un stagiaire dans un restaurant de tourisme. Produisez un texte de présentation de ce restaurant à lancer sur Internet. Utilisez le texte « Le classement des restaurants » et les suggestions suivantes :

- nom du restaurant ;
- position et classement ;
- cuisine proposée ;
- conformité à la réglementation ;
- slogan publicitaire
(de 50 à 100 mots).



25 **INTERACTION ORALE** Jeu de rôles à 2. À tour de rôle parlez du restaurant où vous avez effectué votre stage et les raisons de son classement dans la pyramide de qualité.



Les déterminants

Articles définis / indéfinis : *le, la, les / un, une, des*

Les articles partitifs : *du, de la, de l', des*

Attention

Les articles indéfinis ou partitifs sont remplacés par :

- **pas de, pas d'** dans une phrase négative ;
- **de** ou **d'** devant un adjectif pluriel.

26 Complétez la fiche de présentation du robot multifonctionnel avec les déterminants donnés.

de • des • des • des • des • la • la • le • le • le • les • un • un • une

En cuisine, le robot permet d'émincer de façon régulière, de râper **1** légumes et **2** fromage. Il a plus de 15 fonctions ! Équipé **3** plaque à induction, c'est **4** robot idéal pour réaliser **5** plats mijotés, **6** recettes vapeur, des crèmes et plus encore ! Pour réaliser **7** véritables terrines, on y adapte **8** hachoir. Avec **9** laminoir et **10** filière à pâtes, vous réaliserez **11** tagliatelles fraîches. Rien de plus facile avec **12** presse-agrumes ou **13** centrifugeuse pour réaliser **14** jus de fruits ou de légumes.



27 Complétez la fiche avec l'article partitif convenable.

Exemple : *Il a faim, apporte-lui :*

	pain	salade	beurre	confiture	fromage	tarte	raisin
du							
de la							
de l'							

28 Complétez la fiche avec l'article partitif convenable.

Exemple : *Il a soif : apporte-lui :*

	eau	bière	cidre	orangeade	vin	jus de fruit	limonade
du							
de la							
de l'							

29 Répondez à la forme négative.

- 1 Mangez-vous des glaces ?
- 2 Tu aimes les sorbets ?
- 3 Veux-tu une soupe ?
- 4 Elle déteste le potage ?
- 5 Mange-t-il du poisson ?
- 6 Elle préfère les desserts ?
- 7 Vous prenez du fromage ?
- 8 Ils veulent manger des escargots ?

Rôles du personnel du restaurant

Dialogue dans la salle du restaurant choisi par l'école pour le stage professionnel de ses élèves (maître d'hôtel et 5 élèves).

Maître : Pour ce midi, il y a quelques réservations : une table de 8 et deux tables de 4 personnes.

Élève 1 : On dispose de tables ovales ou rectangulaires ?

Maître : Les rectangulaires s'adaptent mieux aux dimensions de la salle. Vers la baie vitrée disposez la table de 8 au nom de Blanchet et les deux tables de 4 personnes au nom de Leclerc et de Bourdier.

Élève 2 : La console est prête pour le service, Monsieur.

Maître : Vous avez vérifié s'il y a assez de linge de salle ainsi que de ménages ?

Élève 2 : Oui Monsieur, je me suis occupé des assiettes, des verres et de tout le matériel pour le service.

Maître : Le chariot des hors-d'œuvre ?

Élève 3 : Je suis le responsable du service des hors-d'œuvre froids.

Élève 4 : En tant que chef trancheur, je m'occupe du tranchage de la viande devant le client.

Maître : N'oubliez jamais que le service des vins est très important et que la tâche confiée au sommelier est fondamentale pour le succès d'un repas.

Élève 5 : Merci Monsieur pour votre confiance ! J'ai la responsabilité du service des vins. Je présenterai les vins aux clients et je les aiderai à faire leur choix.



Décrire l'équipement du restaurant

- Le réchaud sert à chauffer...
- Le seau à champagne sert à refroidir...
- La cloche conserve les mets...
- Le grand couteau à fromage permet...
- Le chariot à pâtisserie présente aux clients...

Distinguer les rôles du personnel de la brigade

- Le directeur est responsable de la gestion...
- Le maître d'hôtel reçoit...
- Le sommelier sert les vins...
- Le chef trancheur tranche devant le client...
- Le barman est responsable du bar et sert...

Présenter la tenue vestimentaire

- Le premier maître porte le smoking pour...
- La chemise doit être...
- Le gilet est...
- Le pantalon ou la jupe sont généralement...
- Les cheveux doivent être...
- Les mains et les ongles doivent être...



- 30 INTERACTION ORALE** Jeu de rôles à 4 (maître d'hôtel et 3 élèves). Dans la salle restaurant de l'école, le maître d'hôtel vérifie si les élèves ont appris l'usage de tous les outils pour le service. Jouez suivant les exemples. Les « Phrases utiles » peuvent vous aider.

Maître : À quoi sert le réchaud ?

1^{er} élève : Il sert à...

Maître : Quelle est la fonction de la cloche ?

2^e élève : Elle est employée pour...

Maître : À quoi sert le chariot à pâtisserie ?

3^e élève : Pour...

- 31 INTERACTION ORALE** Jeu de rôles (2 élèves : maître d'hôtel et commis serveur). Pour le service d'un repas, le maître d'hôtel demande au commis serveur à quel chef de partie il faut confier le service des plats qui composent le menu. Jouez la conversation suivant l'exemple. Les « Phrases utiles » peuvent vous aider.



Maître : Selon moi, le service des hors-d'œuvre est confié à...

Commis : Je ne suis pas d'accord, c'est le chef...
Oui, c'est le chef...

- 32 INTERACTION ORALE** Jeu de rôles à 3 (professeur et 2 élèves). Le professeur interroge à tour de rôles ses élèves à propos de la tenue professionnelle. Les « Phrases utiles » peuvent vous aider.

Professeur : De quelle couleur est la chemise du personnel de la salle ?

1^{er} élève : Blanche...

Professeur : Quelles règles d'hygiène doit respecter le personnel de la salle ?

2^e élève : Il faut avoir toujours les cheveux...



CLIL Cuisine, Service, Sciences appliquées à l'alimentation

- 33** Sous la direction de vos professeurs de Cuisine, Service et Alimentation, présentez à la classe un restaurant que vous fréquentez et qui correspond au classement français « Restaurant de tourisme ». Indiquez : nom, position, décor, cuisine, menu. Exprimez enfin votre évaluation.
- 34** Sous la direction de vos professeurs de Cuisine, Service et Alimentation, présentez le restaurant où vous voudriez faire un stage professionnel. Justifiez votre choix par la qualité des équipements et des menus servis et indiquez enfin le rôle que vous aimeriez avoir dans cet établissement.

« La Lorraine » : une brasserie alsacienne

La place des Ternes est l'une des plus jolies places de Paris. Construite en 1864, son nom évoque l'ancien village des Ternes où l'air était si pur que les médecins parisiens y envoyaient leurs malades en convalescence. Est-ce pour cela que les fleuristes s'y sont installés ?

Dès les premiers rayons de soleil, à quelques mètres de la vaste terrasse, le regard cueille les couleurs variées des bouquets. Charlie Chaplin avait ici sa table. Il en aimait l'ambiance tranquille et le service impeccable, réservé et courtois.

« La Lorraine » reste jeune, vivante, accueillante. Les banquettes rouges, les boiseries et les grands miroirs témoignent du style des années cinquante dont cette institution parisienne reste le modèle.

On se régale d'huîtres et de coquillages de Paris toujours frais, avant de dévorer les plats de la carte avec les meilleurs produits du terroir : saucisse de Morteau et ses pommes tièdes, majestueuses entrecôtes ou fameux tartare d'aiguillette, aile de raie pochée au beurre noisette. Sans parler des desserts mythiques : baba au rhum, crêpes flambées et soufflé au Grand-Marnier.

« La Lorraine » – 2, Place des Ternes – 75008 Paris

Tél : +33 (0) 156 21 22 00

www.brasserialorraine.com

Carte : 55 € – Les « Soirées Privilégiées » à partir de 48 €



1 **COMPRÉHENSION ÉCRITE** Lisez le texte puis dites si les affirmations sont vraies (V) ou fausses (F).

- 1 « La Lorraine » est un restaurant parisien.
- 2 Dans une brasserie on ne boit que de la bière.
- 3 « La Lorraine » a été fréquentée par des personnages célèbres.
- 4 Son décor est simple et familial.
- 5 Le style est moderne.
- 6 À « La Lorraine » on peut déguster des fruits de mer.
- 7 La saucisse de Morteau est un plat de viande.
- 8 Le baba au rhum est un dessert.

V	F
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2 **COMPRÉHENSION ÉCRITE** Répondez aux questions suivantes.

- 1 Quelle est la position de « La Lorraine » ?
- 2 À quels produits cette brasserie doit-elle sa renommée ?
- 3 Regardez les photos, puis présentez ce restaurant.
- 4 Quel célèbre personnage était un client habituel de « La Lorraine » ? Pourquoi ?

3 **02 COMPRÉHENSION ORALE** Écoutez l'enregistrement puis cochez la bonne réponse.

- 1 Les clients arrivés au restaurant sont :
 - a. 6
 - b. 3
 - c. 4
 - d. 5
 - 2 Le groupe est formé de :
 - a. 2 dames et de 2 messieurs
 - b. 1 dame et 3 messieurs
 - c. 3 dames et 3 messieurs
 - d. 3 messieurs et 2 dames
 - 3 Ces clients :
 - a. ont réservé une table pour quatre personnes
 - b. ont réservé une table pour cinq personnes
 - c. ont réservé pour midi
 - d. n'ont pas réservé
 - 4 Le maître d'hôtel propose d'abord :
 - a. une table face au parc
 - b. une table dans le coin
 - c. une table près de la cheminée
 - d. une table près de la baie vitrée
 - 5 La table souhaitée va se libérer dans :
 - a. 10 mn
 - b. 20 mn
 - c. 40 mn
 - d. 60 mn
 - 6 Le maître d'hôtel propose enfin aux clients de :
 - a. réserver avant l'arrivée
 - b. renvoyer le repas
 - c. prendre place à une table avec d'autres clients
 - d. attendre au bar
- 4** **PRODUCTION ÉCRITE** Proposez une table à un couple qui veut dîner dans le restaurant où vous travaillez.



5 **PRODUCTION ORALE** Sur la base de vos connaissances et de vos expériences personnelles en salle restaurant ou en cuisine, présentez le restaurant où l'établissement scolaire vous a placé en stage.

Précisez :

- classement ;
- décor ;
- position ;
- composition de l'équipe de cuisine et de restaurant ;
- qualification du personnel ;
- rapport avec la clientèle ;
- type de cuisine.



LA BRIGADE DE CUISINE ET DE RESTAURANT



CUISINE

- Le **chef** est responsable de la cuisine et de son personnel.
- Le **chef de partie** est responsable d'un secteur de la cuisine.
- Le **sous-chef** aide et remplace le chef quand il est absent.
- Le **saucier** prépare fonds et sauces.
- Le **garde-manger** distribue les marchandises aux divers secteurs.
- L'**entremétier** s'occupe des potages, des œufs et des légumes.
- Le **rôtisseur** prépare les aliments rôtis, grillés et frits.
- Le **pâtissier** réalise pâtisseries, glaces et sorbets.
- Le **poissonnier** s'occupe de la cuisson des poissons, mollusques et crustacés.
- Le **boulangier** produit pain et gressins pour le restaurant.
- Le **tournant** remplace les chefs de partie.
- Le **communard** prépare les repas du personnel.
- Le **commis de cuisine** aide à la mise en place et lave les légumes.

RESTAURANT



- Le **directeur** est responsable de la gestion et du recrutement du personnel.
- Le **maître d'hôtel** reçoit les clients.
- Le **chef de rang** est responsable de 4 à 8 tables.
- Le **sommelier** sert les vins et organise la cave.
- Le **chef trancheur** s'occupe des hors-d'oeuvre et tranche les viandes.
- Le **chef à la lampe** prépare et cuit à la lampe viandes et desserts.
- Le **commis serveur** fait la mise en place et sert les clients.
- Le **barman** est responsable du bar et prépare les cocktails.
- Le **garçon de café** sert les consommations et nettoie les locaux.

Promouvoir la cuisine du terroir

Amoureux de la nature et de sa région, la Provence, Édouard est poussé par l'envie de faire partager les couleurs et les senteurs du Luberon.

La Bastide de Capelongue se situe sur les hauts de Bonnieux entre pierres et lumière. À l'intérieur tout est charme et séduction avec une dominante de blanc, de crème et de vert pastel : nappes de lin, boiseries chaudes, pour une ambiance champêtre et résolument originale.

Édouard Loubet invite les gastronomes à découvrir différents types de cuisine et à participer à ses cours sur les thèmes suivants : *Le langage des plantes, Une cuisine oubliée, la Cueillette des herbes sauvages, la découverte des produits fermiers et artisanaux, Les vins du Luberon, L'art du pain et des entremets, Les arts de la table.*

Il exerce sa cuisine dans le respect total du produit ; des produits sélectionnés pour leur noblesse et leur grande qualité.

Avez-vous des conseils à donner pour une bonne sélection des produits ?

É.L. : Je cherche à retrouver tout ce qui possède encore la saveur de l'authentique, afin de faire revivre les souvenirs et les rêves de mon enfance.

Êtes-vous proche des producteurs ?

É.L. : Oui je suis proche de mes producteurs. J'aime les produits de la ferme et du jardin pour une cuisine qui évolue au fil des saisons.



Édouard Loubet

1 PRODUCTION ÉCRITE Le chef Édouard Loubet cherche des stagiaires pour le mois d'août. Il veut tester les compétences professionnelles des candidats de cuisine et de service auxquels il demande la présentation d'un plat réalisé avec les produits du terroir. Envoyez alors la préparation que vous réalisez avec des produits typiques de votre région dont vous soulignez les qualités aux clients. Justifiez ensuite la motivation de votre candidature en vous inspirant des suggestions suivantes.

- J'aimerais faire une expérience d'apprentissage en Provence...
- Les produits à la base de mon plat sont...
- J'ai sélectionné ces produits pour...
- Je les ai choisis directement chez le producteur de...
- J'aimerais travailler sous la direction d'un grand chef amoureux de...
- J'aimerais servir des clients...
- Autre...

ESPACE INTERACTIF
Pour en savoir plus
Le verre et l'assiette



Projet

2 PRODUCTION ÉCRITE Suivant le plan donné, imaginez les caractères du restaurant que vous aimeriez ouvrir. Indiquez : position, décor, cuisine et produits du terroir. Créez aussi une phrase captivante pour la publicité.

Pour faire la publicité d'une entreprise de cuisine régionale un professionnel doit mettre en valeur :

- la **localisation** de l'établissement (ville, petit village, campagne, montagne) ;
- la **position** (près de la gare, centre ville, non loin de l'église, de la cathédrale, des pistes de ski, de l'autoroute, de l'aéroport) ;
- l'**ambiance** simple, rustique, branchée... ;
- le **décor** moderne, simple, soigné... ;
- l'**accueil** chaleureux, familial... ;
- les **locaux** (terrasse, salle famille pour enfants, salon banquets...) ;
- la **cuisine régionale** revisitée avec la tradition et les saveurs anciennes... ;
- les **produits du terroir** choisis directement chez les producteurs pour leur origine et leur qualité... ;

Et maintenant
à vous !