

MAITRE RESTAURATEUR : UN TITRE D'EXCELLENCE

Date de mise en ligne : 2022

À la rencontre d'un chasseur de produits d'exception !
Valoriser les qualités d'un produit dans la carte des menus.

- **Thème** : gastronomie
- **Niveau** : B1
- **Public** : adultes
- **Durée indicative** : environ 1h

PARCOURS PEDAGOGIQUE

Je découvre un environnement professionnel	1
• Émettre des hypothèses sur la définition de « maître restaurateur »	1
Je repère les particularités d'un métier	2
• Comprendre un·e professionnel·le parler de son métier (activité 1).....	2
J'identifie des gestes professionnels	2
• Identifier les habitudes professionnelles du maître restaurateur (activité 2).	2
J'apprends le français de la gastronomie	3
• Comprendre les mots du reportage (activité 3).....	3
Je réalise une tâche professionnelle	4
• Valoriser les qualités d'un produit dans la carte des menus (activité 4).....	4

OBJECTIFS COMMUNICATIFS / PRAGMATIQUES

- Comprendre un·e professionnel·le parler de son métier.
- Émettre des hypothèses sur la définition d'un mot.
- Valoriser les qualités d'un produit dans la carte des menus.

OBJECTIF LINGUISTIQUE

- Enrichir le vocabulaire de la gastronomie.

OBJECTIF SOCIOPROFESSIONNEL

- Connaître le titre de maître restaurateur.

JE DECOUVRE UN ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

→ Émettre des hypothèses sur la définition de « maître restaurateur »

Compréhension orale, lexique – groupe classe – 10 min (support : vidéo)

En groupe classe, demander aux apprenant·e·s de citer les métiers de la restauration qu'ils·elles connaissent. *Quels sont les métiers de la restauration que vous connaissez ?* Noter les réponses au tableau.

Toujours en groupe classe, faire écouter la vidéo, sans l'image, du début à 0'35, en demandant aux apprenant·e·s d'identifier des noms de métiers de la restauration. *Vous allez écouter un extrait sonore d'une vidéo. Quels sont les métiers de la restauration que vous entendez ?*

Mettre en commun en écrivant les réponses au tableau.

Au tableau, soulignez le mot « maître restaurateur » et demandez aux apprenant·e·s s'ils·elles ont déjà entendu ce terme. Inciter les apprenant·e·s à faire des hypothèses sur sa définition. *Avez-vous entendu le mot « maître restaurateur » ? D'après vous, que fait un maître restaurateur ?*

Pistes de correction / Corrigés :

- Métiers de la restauration : serveuse/serveur, chef/cheffe de partie, commis, saucier, sommelière/sommelier, aboyeuse/aboyeur (qui annonce les plats), plongeuse/plongeur...
- Métiers entendus dans l'extrait : cuisinier, maître restaurateur, apprenti, artisan...
- Le maître restaurateur, j'imagine que c'est un excellent chef. Ou alors un chef qui enseigne la cuisine.

JE REPERE LES PARTICULARITES D'UN METIER

→ Comprendre un·e professionnel·le parler de son métier (activité 1)

Compréhension audiovisuelle – individuel, binômes, groupe-classe– 10 min (supports : fiche apprenant, vidéo)

Montrer la vidéo en entier avec le son. Demander aux apprenant·e·s de faire l'activité 1 de la fiche apprenant.
Faites l'activité 1 : choisissez la phrase qui résume le mieux la vidéo et la définition du maître restaurateur.

Pour la correction : demander aux apprenants de comparer leurs réponses avec leur voisin et de préparer à deux une justification. Puis, corriger en reprenant chacune des affirmations et en interrogeant quelques apprenant·e·s à l'oral en leur demandant de justifier leurs réponses.

Cela confirme-t-il votre hypothèse de départ sur la définition de « maître restaurateur » ?

Mise en commun : interroger deux ou trois apprenant·e·s individuellement, et écrire au tableau les éléments pertinents de leurs réponses pour produire une définition plus précise.

Pistes de correction / Corrigés :

- C'est la phrase 2 car le documentaire ne dit pas si Pierre Négrevergne cherche à obtenir une étoile Michelin (ce qui élimine la phrase 1) et que son restaurant n'est pas végétarien (ce qui élimine la phrase 3).
- Non, je pensais qu'un maître restaurateur était un chef étoilé / Moi je croyais que c'était un/une prof...
- Oui, l'hypothèse de départ est validée : un maître restaurateur est un chef cuisinier qui fait attention à la qualité de ses produits et qui rencontre les meilleurs producteurs.

J'IDENTIFIE DES GESTES PROFESSIONNELS

→ Identifier les habitudes professionnelles du maître restaurateur (activité 2).

Compréhension audiovisuelle – individuel – 5 min (supports : fiche apprenant, vidéo)

Montrer la vidéo sans le son de 0'56 à 1'40 et demander aux apprenant·e·s de faire l'activité 2 de la fiche apprenant.

Faites l'activité 2 : reliez chacune des affirmations à l'image correspondante. En cas de difficultés pour les apprenant·e·s, un deuxième visionnage est recommandé, en mettant en pause la vidéo pour chaque image.

1'16 : image 1

0'18 : image 2

1'37 : image 3

1'00 : image 4

1'22 : image 5

Pour la correction : afficher ou projeter la fiche apprenant et demander à un·e apprenant·e de passer au tableau pour corriger l'exercice.

Pistes de correction / Corrigés

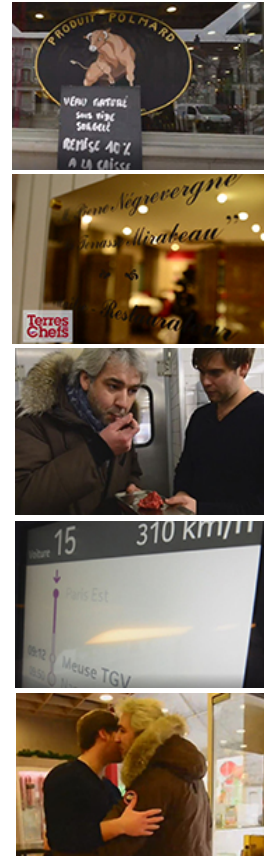
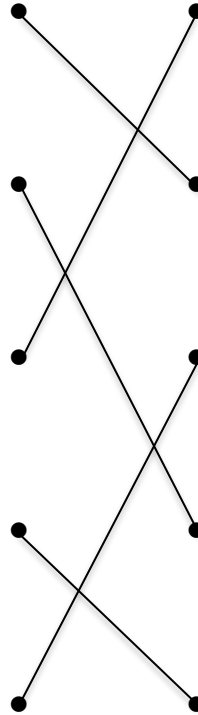
Il **affiche** son titre de « maître restaurateur » à l'intérieur de son restaurant.

Il **se déplace** loin pour trouver les meilleurs produits.

Il **achète** sa viande directement chez un éleveur boucher.

Il **entretient de bonnes relations** avec ses fournisseurs.

Il **goûte** les produits qu'il choisit pour son restaurant.



J'APPRENDS LE FRANÇAIS DE LA GASTRONOMIE

→ **Comprendre les mots du reportage (activité 3)**

Lexique – binômes – 15 min (supports : fiche apprenant, vidéo)

Inviter les apprenant·e·s à former des binômes et à faire l'activité 3. Si besoin, proposer un nouveau visionnage du document. *Des mots importants du monde de la restauration ont été entendus dans cette vidéo. Faites l'activité 3 : retrouvez dans la grille les mots cachés en vous aidant des définitions.*

Pour la correction : projeter au tableau la grille de la fiche apprenant et invitez un·e apprenant·e à venir au tableau pour entourer les mots qu'il·elle aura trouvés. Faire remarquer que certains mots s'écrivent avec un accent (« goût », « arôme ») et les écrire au tableau, si nécessaire.

Pistes de correction / Corrigés :

M	D	U	D	J	I	X	W	T	J	S
L	A	R	G	H	K	N	L	C	N	F
S	Y	T	O	M	G	B	D	E	L	O
A	F	I	U	E	H	N	O	V	G	N
R	N	G	T	R	J	B	S	N	R	D
G	I	Y	X	J	A	N	H	E	A	A
J	H	T	B	V	N	T	X	C	S	N
K	G	U	A	E	B	D	I	U	Q	T
L	A	R	O	M	E	H	A	O	C	N
Q	T	I	L	O	R	D	N	Z	N	H

JE RÉALISE UNE TACHE PROFESSIONNELLE

→ Valoriser les qualités d'un produit dans la carte des menus (activité 4)

Production écrite – individuel – 20 min (supports : fiche apprenant, transcription)

Distribuer la transcription aux apprenant·e·s et lire avec eux la consigne de l'activité 4.
Faites l'activité 4 : vous êtes le propriétaire d'un restaurant et vous venez d'obtenir le titre de maître restaurateur. Vous décidez de refaire votre carte de menus. À la page « Nos viandes », vous rédigez un petit texte pour valoriser la qualité de vos produits en présentant votre fournisseur, Alexandre Polmard.

Selon les besoins du groupe et la progression de la classe, il est possible de demander aux apprenant·e·s de terminer l'activité à la maison, et de proposer lors d'une séance ultérieure, une correction générale des erreurs récurrentes, ou bien de finir l'activité en classe et de proposer une correction entre pairs.

Pistes de correction / Corrigés :

Les viandes de notre restaurant viennent d'un éleveur de Saint-Mihiel, dans la Meuse : Alexandre Polmard. Grâce à la qualité exceptionnelle de ses viandes, la presse française l'appelle : « le boucher haute couture » ! Alexandre Polmard prend soin de ses bêtes. Sa viande est maturée cinq à six semaines et a un goût exceptionnel. Quand on mange cette viande, on sent l'arôme de l'herbe mangée (broutée) par ses vaches, des blondes d'Aquitaine. Une viande artisanale, qui répond bien à l'exigence des maîtres restaurateurs !