

# RESTAURATION COLLECTIVE : ON S'ORGANISE !

Date de mise en ligne : 2022

Que se passe-t-il dans les cuisines d'un restaurant ?

Organiser un pot de départ d'un.e collègue et la visite d'un.e client.e.

- **Thème** : vie quotidienne
- **Niveau** : A1
- **Prérequis** : le lexique de l'alimentation, les articles partitifs
- **Public** : adultes
- **Durée indicative** : 50-60 minutes, pouvant être réparties sur 2 séances

## PARCOURS PÉDAGOGIQUE

<b>Étape 1 – Réflexion</b> .....	<b>2</b>
• Réviser le vocabulaire des tâches professionnelles (activité 1) .....	2
<b>Étape 2 – Compréhension</b> .....	<b>2</b>
• Identifier le sujet de la vidéo (activité 2) .....	2
• Repérer les informations clés de la vidéo (activité 3) .....	3
<b>Étape 3 – Manières de dire</b> .....	<b>3</b>
• Réviser le lexique des aliments (activité 4) .....	3
<b>Étape 4 – Action</b> .....	<b>3</b>
• À l'écrit : organiser un pot de départ d'un.e collègue (activité 5) .....	3
• À l'oral : organiser un déjeuner de service (activité 6) .....	4

### OBJECTIFS COMMUNICATIFS / PRAGMATIQUES

- Identifier le sujet de la vidéo.
- Repérer les informations clés de la vidéo.
- Participer à une discussion.
- Donner des instructions.
- Répartir des tâches.

- Exprimer un besoin avec « avoir besoin de » et « devoir ».
- Réviser l'impératif.
- Utiliser les pronoms toniques : « moi, toi, nous ».

### OBJECTIFS LINGUISTIQUES

- Réviser et enrichir le lexique des aliments.
- Réviser les partitifs.

### OBJECTIFS (INTER)CULTURELS

- Découvrir l'organisation de travail dans une cuisine de restauration collective.
- Découvrir différents types de restauration collective : en entreprise, scolaire, en maison de retraite.



### Déroulement : deux options pour animer la séance.



#### **Parcours « classe inversée » :**

Les activités 1 à 4 sont réalisées en autonomie, en dehors de la classe.  
L'activité 5 peut se faire en autonomie ou en classe.  
Le jeu de rôle (activité 6) est réalisé en classe.



#### **Parcours « tout en classe » :** toutes les activités sont réalisées en classe.

 **PARCOURS « CLASSE INVERSÉE »**

Distribuer la fiche apprenant et expliquer aux apprenant·e·s qu'ils·elles doivent se connecter à Internet et suivre le lien donné sur la fiche pour visionner la vidéo, puis réaliser les activités 1 à 5.

**À la séance suivante** : l'enseignant·e peut corriger les activités 1 à 5 en classe OU distribuer le corrigé, pour que les apprenant·e·s vérifient leurs réponses individuellement en classe ou à la maison.

Pour l'activité 5 (production écrite), l'enseignant·e peut corriger les productions, proposer une autocorrection OU une correction par les pairs.

Réaliser la production orale (activité 6) en classe : les indications figurent plus bas dans cette fiche.

 **PARCOURS « TOUT EN CLASSE »****ÉTAPE 1 – RÉFLEXION**→ **Réviser le vocabulaire des tâches professionnelles (activité 1)**

**Lexique** – groupe-classe, individuel – 5 min (supports : fiche apprenant et fiche matériel)

Projeter la photo de réunion de travail en cuisine (p.1, fiche matériel) : *c'est quoi ? Une réunion ? Où sont les personnes ? Dans un bureau ? Dans une usine ? Dans une cuisine ? Quelle est leur profession ? La femme au tableau, elle fait quoi ? Elle écoute ou elle donne des instructions ? À votre avis, ces personnes parlent de quoi ? De leur travail ? De leur week-end ?*



**Astuce** : tout au long des activités (1 à 4), noter le vocabulaire au tableau. Ne pas effacer. Il servira pour les activités suivantes.

Faites l'activité 1 : cochez les bonnes réponses.

Pour la correction, faire un petit sondage en classe : *quelle activité vous faites beaucoup avec vos collègues ? Quelle activité vous faites beaucoup seul(e)s ? Quelle activité vous aimez faire ? Pourquoi ?...*

**Pistes de correction / corrigés :**

Activité 1 : voir fiche Corrigés

**ÉTAPE 2 – COMPRÉHENSION**→ **Identifier le sujet de la vidéo (activité 2)**

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

Projeter le titre de la vidéo (0'06) « L'Alsacienne de Restauration » et expliquer que c'est le nom d'une entreprise.

*À votre avis, dans quelle région de France est « L'Alsacienne de restauration » ? En Bretagne ? En Alsace ? Dans la région parisienne ?*

*Vous connaissez des plats typiques de l'Alsace ?*

Demander à un·e apprenant·e de situer l'Alsace sur une carte de France. Situer également Strasbourg, capitale de l'Alsace.

Faire lire les propositions de l'activité 2. Diffuser entièrement la vidéo avec le son. Expliquer le vocabulaire inconnu si nécessaire.

Faites l'activité 2. Regardez la vidéo sur le lien <https://urlz.fr/hPmx>. Cochez la bonne réponse.

Mettre en commun.



**Interculturel** : en France, certaines grandes entreprises ont leur restaurant d'entreprise. Les employé·e·s ont ainsi le choix entre déjeuner au restaurant de l'entreprise, à l'extérieur ou apporter leur repas. Pour payer leurs repas à l'extérieur, ils·elles peuvent utiliser les tickets-repas (financés moitié-moitié par l'entreprise et l'employé·e).

Dans les écoles, comme les cours ont lieu le matin et l'après-midi, les élèves (et leurs professeurs) déjeunent en général à la cantine. Les tarifs des cantines scolaires sont établis par les communes et sont adaptés en fonction des revenus des familles.

Il s'agit ici de 3 exemples de restauration collective : dans une entreprise d'assurances (Groupama), dans un EHPAD (un établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes / une maison de retraite) et dans une école (école Sainte-Anne). Ces 3 restaurants se situent en Alsace, dans le nord-est de la France.

**Pistes de correction / corrigés :**

Exemples de spécialités : la choucroute (plat), le munster (fromage), la bière (boisson).  
Activité 2 : voir fiche Corrigés.

**→ Repérer les informations clés de la vidéo (activité 3)**

Compréhension audiovisuelle – individuel, groupe-classe – 8 min (supports : fiche apprenant et vidéo)

Faire lire les propositions de l'activité 3. Expliquer le vocabulaire inconnu si nécessaire.

Faites l'activité 3. Regardez à nouveau la vidéo. Soulignez les bonnes réponses. Vous pouvez mettre la vidéo en pause.

**Pour aller plus loin :** discussion sur les habitudes de repas au travail : où déjeunez-vous ? Avec qui ? Vous faites un repas complet (entrée, plat de résistance, dessert) ? Quel est votre menu préféré ?



**Interculturel :** dans la vidéo, à 2'25, des échantillons des différents plats distribués sont mis de côté. Ce sont les plats témoins : ils sont gardés au minimum 5 jours au réfrigérateur. Ainsi, si un client tombe malade, on pourra analyser ces échantillons. En France, cette mesure est obligatoire dans les cuisines de restaurants pour les collectivités.

**Pistes de correction / corrigés :**

Activité 3 : voir fiche Corrigés.

**ÉTAPE 3 – MANIÈRES DE DIRE****→ Réviser le lexique des aliments (activité 4)**

Lexique – individuel – 10 min (supports : fiche apprenant et vidéo)

Faire lire les propositions de réponses de l'activité 4.

Faites l'activité 4. Regardez encore une fois la vidéo pour reconnaître les photos des aliments ci-dessous, puis reliez chaque aliment en photo à sa catégorie (à gauche) et à son nom (à droite).

Donner la première réponse : la photo 1, ce sont des légumes. Ce sont des carottes.

En diffusant la vidéo, faire une pause sur chaque élément en photo dans l'activité 4. Corriger au fur et à mesure, à chaque photo, avec le groupe-classe.

Discussion : vous aimez le poulet ? Et les carottes ? Quels sont vos aliments préférés ? Le poisson ? La viande ? Les légumes ? Quelle viande ?

**Pistes de correction / corrigés :**

Activité 4 : voir fiche Corrigés.

**ÉTAPE 4 – ACTION****→ À l'écrit : organiser un pot de départ d'un·e collègue (activité 5)**

Production écrite, lexique – individuel, en binôme – 12 min (support : fiche apprenant)

Cette activité peut être réalisée en autonomie ou en classe.

Faites l'activité 5. Écrivez un courriel à votre assistant(e) pour organiser un pot de départ d'un(e) collègue.

Expliquer le terme « pot de départ », si nécessaire. Proposer aux apprenant·e·s d'utiliser le vocabulaire noté au tableau et sur la fiche.



**Astuce** : conseiller une autocorrection en ligne.

Si l'écriture se fait sur ordinateur, tablette ou téléphone, conseiller l'utilisation d'un correcteur d'orthographe et de grammaire en ligne. Par exemple : <https://bonpatron.com/> ou <https://www.reverso.net/orthographe/correcteur-francais/>

**Pistes de correction / Corrigés :**

Activité 5 : voir fiche Corrigés

→ **À l'oral : organiser un déjeuner de service (activité 6)**

**Interaction orale** – groupe-classe, binômes – 12 min (support : fiche matériel)

Groupe-classe : réaliser un sondage sur les allergies alimentaires : *vous avez des allergies à des aliments ? À quels aliments ? Avez-vous une allergie aux œufs ? au lait ? aux arachides (traduire) ? au poisson ?*

Distribuer la page 2 de la fiche matériel : « Organisation d'un déjeuner de service ». Expliquer qu'il s'agit d'un scénario pour un jeu de rôle. Inviter les apprenant·e·s à lire le déroulé du jeu de rôle, les notes pour la préparation de la visite, ainsi que les encadrés « outils ». Vérifier la bonne compréhension du lexique.

Expliquer : *Il s'agit une réunion entre le directeur ou la directrice du service commercial d'une entreprise et l'assistant·e du service. Ils organisent un déjeuner de service, un déjeuner avec tous les membres du service commercial.*

Former des groupes de deux pour jouer le scénario et distribuer les rôles. Laisser à chaque binôme 5 minutes de préparation. Circuler auprès des apprenant·e·s pour apporter aide et correction si nécessaire et compléter le vocabulaire noté au tableau. Si besoin expliquer à toute la classe certains points des encadrés « outils ».

**Pistes de correction / Corrigés :**

Directeur·trice : Nous allons organiser un déjeuner de service lundi au restaurant « La bonne table ». On doit préparer le menu. Attention, Xavier est végétarien.

Assistant(e) : Oui ! Et Élixa est allergique au lait.

Directeur·trice : D'accord ! Pas de fromage, pas de beurre.

Comme entrée, on peut commander des champignons. J'adore les champignons. Avec un petit vin blanc, c'est excellent !

Assistant(e) : Bonne idée ! Et comme plat principal, on prend du saumon ?

Directeur·trice : Ce n'est pas possible : Élixa n'aime pas le poisson. Un couscous végétarien ?

Assistant(e) : Oui ! Très bien ! Et une salade de fruits en dessert ?

Directeur·trice : Très bien !

Assistant(e) : Donc des champignons, un couscous végétarien et une salade de fruits.

Directeur·trice : Très bien ! Réserve le restaurant stp et commande les plats.

Assistant(e) : D'accord !