



FICHE ENSEIGNANT

LES MÉTIERS DANS UN HÔTEL-RESTAURANT

EN UN CLIN D'OEIL

THÈME	Cuisine/restauration
DURÉE	120 minutes
NIVEAU	A1
MÉTIERS VISÉS	Commis de cuisine, sommelier, directeur de restaurant, pâtissier, plongeur, serveur, cuisinier, chef de rang, magasinier, maître d'hôtel, barman
PRÉREQUIS	Vocabulaire basique de la restauration
SUPPORTS UTILISÉS	Une fiche apprenant Vidéo : http://www.youtube.com/watch?v=9Y9wRtXhu3E
OBJECTIF GÉNÉRAL	Présenter les différents métiers dans une chaîne d'hôtel-restaurant
OBJECTIF GRAMMATICAL	Le féminin/masculin des professions Le présent de l'indicatif des verbes en -er
OBJECTIF LEXICAL	Les professions de l'hôtellerie-restauration Les actions dans un restaurant
TÂCHE FINALE	Présenter un métier dans l'hôtellerie-restauration

DÉTAIL DE LA SÉQUENCE

ÉTAPE	DURÉE	SUPPORTS	DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ
Découverte du thème	10 min	Fiche apprenant	Activité 1 Les apprenants observent les photos et répondent aux questions. La correction se fait en classe entière.
Compréhension et conceptualisation et systématisation du vocabulaire	40 min	Fiche apprenant vidéo	Activité 2 Lors de cette activité, les étudiants vont pouvoir découvrir le vocabulaire des métiers dans les hôtels et surtout restaurants (notamment à partir de l'exercice 4 et du petit jeu) ainsi que leur relation au client et des verbes d'action permettant de pouvoir décrire leur métier/actions (exercices 4 et 5). Les apprenants visionnent une vidéo et répondent aux questions. Les réponses sont mises en commun et complétées avec l'aide du professeur. Pour compléter leur liste de métier (2), ils peuvent également se rendre sur le site suivant : http://www.metiers-hotel-resto.fr/les-metiers-restaurer
Conceptualisation et systématisation du point de langue	50 min	Fiche apprenant	Activité 3 Lors de cette activité, les étudiants étudieront deux points langue : les verbes en -er au présent de l'indicatif et le féminin des professions. Tout d'abord, les apprenants relèvent les verbes en -er dans les textes des bulles (activité 2). Puis, l'enseignant rappelle la conjugaison des verbes en -er au présent. Il se concentrera particulièrement sur la prononciation. Enfin, les apprenants feront les exercices de conjugaison. Il est également possible de (re)voir les verbes pronominaux ou encore les verbes en -ir. Les étudiants commencent par faire des exercices qui leur permettra d'observer la formation du féminin pour les professions puis ils verront la règle avant de faire un exercice.
Réemploi	20 min		Activité 4 Les apprenants vont créer de petites devinettes (description d'un métier sur les modèles présentés) qu'ils vont présenter à leurs camarades qui doivent trouver le nom de la profession. L'enseignant peut utiliser les trois devinettes proposées dans la fiche.
REMARQUES	Cette fiche présente de manière générale les métiers de l'hôtellerie-restauration afin que les apprenants puissent présenter/parler en français des différents métiers qu'ils pourront être amenés à côtoyer pendant l'exercice de leur profession. Bien qu'elle se concentre davantage sur les métiers de la restauration (notamment dans la seconde partie), il est possible de l'orienter vers les métiers de l'hôtellerie suivant la profession de vos apprenants.		

ACTIVITE 1 DECOUVERTE DU THEME : LES ALIMENTS

Observez les photos suivantes et répondez aux questions :

Photo 1 :



Photo 2 :



Photo 3 :



1. Quel est le métier de ces personnes ? 1) *Serveur* ; 2) *cuisinier/chef* ; 3) *réceptionniste*
2. Où sont-elles ? 1) *restaurant/salle de restaurant* ; 2) *restaurant/cuisine* ; 3) *hôtel*
3. Que font-elles ? 1) *Il travaille/donne un plat/sert un plat* ; 2) *Il cuisine* ; 3) *Elle répond au téléphone*

Sources :

Photo 1 : <http://www.lesinformationsdieppoises.fr/2013/10/07/restos-dapplication-devenez-les-clients-des-cuisiniers-et-serveurs-de-demain/>

Photo 2 : <https://www.ouestfrance-emploi.com/metiers/cuisinier>

Photo 3 : <http://www.offredeformations.com/receptionniste-dhotel/>

ACTIVITE 2 COMPREHENSION ET CONCEPTUALISATION ET SYSTEMATISATION DU VOCABULAIRE

Regardez la vidéo et répondez aux questions suivantes :

1) Quels métiers sont présentés dans la vidéo ? Classez dans le tableau :

Métiers de la restauration	Métiers de l'hôtellerie	Métiers de la direction	Autres
<i>Barman</i>	<i>Chef de réception</i>	<i>Adjoint de direction</i>	<i>Agent commercial</i>
<i>Cuisinier</i>	<i>Réceptionniste</i>	<i>Directeur</i>	<i>Ressources humaines</i>
<i>Responsable restauration</i>	<i>Responsable réservation</i>		<i>Responsable technique</i>
	<i>Assistance hébergement</i>		
	<i>Gouvernante</i>		

	<i>Responsable hébergement</i>		
--	--------------------------------	--	--

2) Quels autres métiers connaissez-vous dans le domaine de l'hôtellerie-restauration ?

Réponses possibles : *serveur, sommelier, chef de rang, pizzaiolo, plongeur...*

3) Placez les métiers/professions suivantes dans les tableaux suivants : serveur, commis de cuisine, cuisinier, barman, directeur de restaurant, sommelier, plongeur, chef de rang, maître d'hôtel, commis de salle, hôte d'accueil, chef de partie, pâtissier, magasinier, responsable service d'étage

Contact direct avec le client	Contact indirect ou aucun contact avec le client
<i>Serveur - Barman - Directeur de restaurant (en cas de problèmes) - Sommelier - Chef de rang - Maître d'hôtel - Hôte d'accueil - Commis de salle - Chef de partie - Responsable service d'étage - Responsable réservation</i>	<i>Commis de cuisine - Cuisinier - Directeur de restaurant - Plongeur - Pâtissier - Magasinier</i>

4) Classez les noms de métiers suivants (trouvés dans un restaurant) dans la bulle correspondante :

Qui suis-je ? Mettez les métiers suivants en dessous des bulles : Commis de cuisine, sommelier, directeur de restaurant, pâtissier, plongeur, serveur, cuisinier, chef de rang, magasinier, maître d'hôtel, barman

1)

J'élabore, prépare des plats. J'organise le travail en cuisine. Pour cela, je choisis des produits de qualité.

2)

J'assiste le maître d'hôtel et m'occupe d'un groupe de table. Je suis manager aussi.

3)

Je fais le service en salle : accueil du client, prise de commandes, vérification de la satisfaction du client....

4)

Je fais les premières préparations pour la cuisine, je dresse les plats et les donne au serveur, je nettoie le poste de travail.

5)

Je m'occupe des stocks dans le restaurant.

6)

Je lave la vaisselle et les ustensiles de cuisine (je fais la plonge), je vide les poubelles, j'aide à la cuisine

7)

J'accueille les clients, je conseille et prend des commandes. Je gère le personnel du restaurant, je suis manager.

8)

Je gère le restaurant et le personnel du restaurant. J'organise des réceptions.

9)

J'ai des connaissances en dégustation de vin, œnologie. Je conseille les clients sur les vins (et autres boissons).

10)

Je crée et prépare des desserts (gâteaux, tartes, crèmes...) mais aussi des plats salés (quiches, pizzas...)

11)

Je prépare la salle, j'accueille les clients, j'encaisse le paiement des clients. Je prépare les boissons et sers les boissons.

Réponses : 1) *cuisinier*, 2) *chef de rang*, 3) *serveur*, 4) *commis de cuisine*, 5) *magasinier*, 6) *plongeur*, 7) *maître d'hôtel*, 8) *directeur de restaurant*, 9) *sommelier*, 10) *pâtissier*, 11) *barman*

Pour aller plus loin avec le vocabulaire : Jeu « Je vais dans un hôtel/restaurant et je parle avec ... »

Le premier joueur dit « Je vais dans un hôtel/restaurant et je parle avec ... » puis il mime un métier (serveur, cuisinier...) Le second joueur annonce « Je vais dans un hôtel/restaurant et je parle avec ... » puis il dit le nom du métier mimé par le premier joueur et mime à son tour une profession. Le troisième joueur annonce « Je vais dans un hôtel/restaurant et je parle avec ... » puis il dit le nom des métiers des deux joueurs précédents et mime ou montre le sien, et ainsi de suite.

5) Trouvez les synonymes des verbes suivants dans les bulles :

Laver - Aider - Bien présenter/décorer - Créer - Administrer/manager - Sélectionner - Recommander

Réponses : *Laver = nettoyer ; Aider = assister ; bien présenter/décorer = dresser ; créer = élaborer ; administrer/manager = gérer ; sélectionner = choisir ; recommander = conseiller*

ACTIVITE 3 CONCEPTUALISATION DU POINT LANGUE

1. Le présent de l'indicatif des verbes en -er

a) Relevez les verbes en -er dans les bulles ci-dessus :

Élabore/élaborer ; prépare/préparer ; organise/organiser ; assiste/assister ; m'occupe/s'occuper ; dresse/dresser ; donne/donner ; nettoie/nettoyer ; lave/laver ; vide/vider ; aide/aider ; gère/gérer ; organise/organiser ; conseille/conseiller ; crée/créer ; prépare/préparer ; encaisse/encaisser

Attention : « Accueille » donne « accueillir » à l'infinitif. C'est un verbe avec une terminaison en -ir mais qui se conjugue comme un verbe en -er. D'autres verbes sont similaires : offrir/ouvrir

b) Lisez le point de grammaire

RAPPEL

Le présent de l'indicatif :

- Les verbes en -er réguliers

La plupart des verbes en -er sont réguliers et se conjuguent de la façon suivante : -e, -es, -e, -ons, -ez, -ent

Créer	Je cré <u>e</u> un plat
Laver	Tu lav <u>es</u> la vaisselle
Élaborer	Il élabor <u>e</u> une nouvelle recette
Gérer	Nous géru <u>ons</u> l'hôtel
Aider	Vous aid <u>ez</u> le cuisinier
Donner	Ils donnu <u>ent</u> les plats au serveur

Attention : IL y a toutefois certains verbes qui présentent des

particularités :

- Verbes en -ayer/-uyer/-oyer

Verbes en -ayer	Verbes en -uyer	Verbes en -oyer
Je paye/paie la note.	J'essuie la table.	Je nettoie la cuisine
Tu payes/paies	Tu essuies	Tu nettoies
Il paye/paie	Il essuie	Il nettoie
Nous payons	Nous essuyons	Nous nettoyons
Vous payez	Vous essuyez	Vous nettoyez
Ils payent/paient	Ils essuient	Ils nettoient

- Verbes en -eler, -eter, -erer

Verbes en -eler	Verbes en -eter	Verbes en -erer
J'appelle le serveur	J'achète les produits	Je gère
Tu appelles	Tu achètes	Tu gères
Il appelle	Il achète	Il gère
Nous appelons	Nous achetons	Nous gérons
Vous appelez	Vous achetez	Vous gérez
Ils appellent	Ils achètent	Ils gèrent

Exemples de verbes conjugués sur l'exemple de :

Appeler : jeter - peler

Acheter : Lever

Gérer : régler - compléter - répéter

- Le cas du verbe « aller »

Attention : Le verbe aller est un verbe irrégulier

Je vais - Tu vas - Il va - Nous allons - Vous allez - Ils vont

c) Complétez le verbe avec la terminaison correcte

Tu manges dans un restaurant - Le serveur leur présente les plats - Les cuisiniers coupent les légumes - Nous appelons le serveur - J'épluche les légumes - Vous préparez la salle - Elles assistent le cuisinier - La cliente commande un plat - Nous tranchons la viande - Tu nappes le gâteau de chocolat - J'invente des recettes

d) Conjuguez les verbes entre parenthèses

Tu essuies (essuyer) la vaisselle - Nous beurrons (beurrer) le moule - Ils nettoient (nettoyer) le plan de travail - Le commis jette (jeter) les épluchures de légumes - Je gère (gérer) le personnel - Vous assurez (assurer) le service à table - Tu dresses (dresser) la

table - Vous *conseillez* (conseiller) les clients - On *présente* (présenter) les plats aux clients - Elle *installe* (installer) les clients à table - Le sommelier *gère* (gérer) la cave du restaurant - Je *réalise* (réaliser) des plats - Nous *débarrassons* (débarrasser) la table - Il *aide* (aider) le cuisinier - Nous *respectons* (respecter) les normes d'hygiène - J'*encaisse* (encaisser) la note - On *confectionne* (confectionner) de nouveaux plats - Tu *achètes* (acheter) des produits frais au marché - Les clients *appellent* le serveur et *règlent* l'addition

2. Le féminin/masculin des professions

Répondez aux questions :

a) Retrouvez le féminin des professions : Reliez les masculins avec leur féminin

Serveur	•	•	Directrice de restaurant
Barman	•	•	Adjointe de direction
Directeur de restaurant	•	•	Commis de salle/de cuisine
Chef de rang/de partie	•	•	Employée de restaurant
Maître d'hôtel	•	•	Maître(sse) d'hôtel
Cuisinier	•	•	Responsable
Commis de salle/de cuisine	•	•	Barmaid
Employé de restaurant	•	•	Serveuse
Responsable	•	•	Cuisinière
Adjoint de direction	•	•	Chef de rang/de partie

Réponses : *serveur/serveuse, barman/barmaid, directeur de restaurant/directrice de restaurant, chef de rang/de partie(idem), maître d'hôtel/maître(sse) d'hôtel, cuisinier/cuisinière, commis de salle/de cuisine (idem), employé de restaurant/employée de restaurant ; responsable d'hébergement ; adjoint de direction/adjointe de direction*

b) Comment forme-t-on le féminin pour les noms masculins en -er, -eur, -teur ?

Réponses : *-er => -ère ; -eur => -euse ; -teur => trice*

c) Que remarquez-vous ?

Réponses : *Certains noms ont une forme irrégulière (barman/barmaid) et d'autres sont identiques au masculin et au féminin (chef de rang/de partie(idem))*

Lisez le point de grammaire

RAPPEL

Le féminin des noms de métiers :

Pour former le féminin des professions, il faut regarder la terminaison du masculin :

Si le masculin se termine par	Le féminin est :
- Une consonne Exemple : un gérant	- + e Exemple : une gérante
- -e Exemple : un responsable	- Cela ne change pas Exemple : une responsable
- -é Exemple : un employé	- -ée Exemple : une employée
- -er Exemple : un cuisinier	- -ère Exemple : une cuisinière
- -en Exemple : un diététicien	- -enne Exemple : une diététicienne
- -eur Exemple : un serveur	- -euse Exemple : une serveuse
- -teur Exemple : un directeur	- -trice Exemple : une directrice

Il y a certaines exceptions :

- Formations irrégulières

Un barman => une barmaid ; valet de chambre => femme de chambre

- Masculin et féminin identiques

Chef ... (de rang) - pizzaiolo -

- Mots utilisés seulement pour un genre

Garçon de café

Attention : un traiteur => une traiteuse

Mettez ces professions au féminin :

Gérant => *gérante* ; pâtissier => *pâtissière* ; veilleur de nuit => *veilleuse de nuit* ; responsable de salle => *responsable de salle* ; boulanger => *boulangère* ; hôte d'accueil => *hôtesse d'accueil* ; réceptionniste => *réceptionniste* ; sommelier => *sommelière* ;

barman => *barmaid* ; concierge => *concierge* ; chef de réception => *chef de réception* ;
vendeur => *vendeuse* ; directeur de l'hébergement => *directrice de l'hébergement* ;
technicien de maintenance => *technicienne de maintenance* ; organisateur de réception
=> *organisatrice de réception* ; valet de chambre => *femme de chambre* ; agent de
restauration => *agente de restauration* ; employé de restauration => *employée de
restauration* ; un traiteur => *une traiteuse*

ACTIVITE 4 REEMPLOI

Jeu des devinettes

Préparez une petite devinette (trois actions) d'un métier/profession de l'hôtellerie-
restauration (sur le modèle ci-dessous) que vous présenterez à vos camarades. Ceux-ci
doivent deviner de quelle profession il s'agit et donner le féminin de ce métier.

Je travaille dans la salle
de restaurant.
J'accueille les clients, je
prends la commande et
leur donne les plats.
Qui suis-je ?

Réponse : *Le serveur/la
serveuse*

Je travaille dans la
cuisine.
Je ne prépare pas ni ne
crée les plats mais j'aide
le chef.
Qui suis-je ?

Réponse : *le/la commis
de cuisine*

Je travaille souvent dans
la salle de restaurant.
Je gère les vins. Je
conseille les clients sur
les vins et les sers.
Qui suis-je ?

Réponse : *le
sommelier/la sommelière*