



## FICHE ENSEIGNANT

# COMMANDER / PROPOSER UN PLATEAU REPAS

### EN UN CLIN D'OEIL

<b>THÈME</b>	Tourisme et restauration
<b>DURÉE</b>	90 minutes
<b>NIVEAU</b>	A2
<b>MÉTIERS VISÉS</b>	Personnel navigant commercial
<b>PRÉREQUIS</b>	Lexique : Les aliments Les boissons  Communication : Dire les ingrédients qui composent un plat
<b>SUPPORTS UTILISÉS</b>	Des photos de plats typiques français Une photo d'un plateau repas :
<b>OBJECTIF GÉNÉRAL</b>	Commander / proposer un plateau repas.
<b>OBJECTIF GRAMMATICAL</b>	Donner les ingrédients d'un plat Futur proche
<b>OBJECTIF LEXICAL</b>	Les repas de la journée Les aliments Les boissons
<b>TÂCHE FINALE</b>	Proposer / commander un plateau repas. Composer et présenter les éléments d'un plateau repas.

## DÉTAIL DE LA SÉQUENCE

ÉTAPE	DURÉE	SUPPORTS	DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ
<b>Découverte du thème</b>	20 min	Fiche apprenant Photos	<b>Activité 1</b> Les apprenants nomment des plats typiques français et partagent leurs connaissances. Ensuite, ils doivent nommer le nom des plats et leurs ingrédients selon les photos.
<b>Compréhension globale du document</b>	15 min	Fiche apprenant Photo	<b>Activité 2</b> L'enseignant divise la classe en deux équipes. Les apprenants observent la photo d'un plateau repas pendant 30 secondes puis nomment un maximum d'éléments présents. Les apprenants répondent ensuite individuellement aux questions de compréhension.
<b>Compréhension détaillée du document</b>	15 min		<b>Activité 3</b> Les apprenants lisent le document et répondent aux questions de compréhension.
<b>Conceptualisation et systématisation (point de langue)</b>	10 min		<b>Activité 4</b> Les apprenants notent les expressions pour proposer et commander.
<b>Réemploi</b>	30 min		<b>Activité 5</b> Les apprenants proposent deux choix de plat principal à un passager, puis une boisson ou un dessert. Ensuite, ils peuvent composer un plateau repas et le présenter à la classe.
<b>REMARQUES</b>			Pour aller plus loin : Le professeur peut revoir le futur proche. Il peut également demander aux étudiants de recomposer le texte pour réaliser un dialogue entre un membre du personnel volant et un passager.

## ACTIVITE 1 DECOUVERTE DU THEME

### 1.1. Quels plats typiques français connaissez-vous ?

Réponses libres.

### 1.2. Observez les photos suivantes.

a) Nommez les plats.

b) Quels sont les ingrédients qui les composent ?



a)



b)



c)



d)



e)



f)



g)



h)



i)



j)

a) La ratatouille : des tomates, des aubergines, des courgettes, des poivrons, des oignons, de l'ail, des herbes.

b) Le cassoulet : des haricots blancs, des saucisses, du porc, du canard, des tomates.

c) Les crêpes : de la farine, du sucre, du sel, des œufs, du beurre.

d) Le cordon bleu : une escalope de veau, de poulet ou de dinde, un œuf, de la chapelure, de l'emmental, du jambon.

e) La quiche lorraine : de la farine, du sel, des œufs, du beurre, de l'emmental, des lardons.

f) Les moules marinières : des moules, du beurre, des échalotes, du vin blanc, de la farine, du persil, des pommes de terre.

g) Le poulet basquaise : du poulet, des poivrons, des tomates, des oignons.

h) La raclette : des pommes de terre, du fromage, de la charcuterie, des tomates, des cornichons.

i) Le croque-monsieur : du pain, du fromage, du jambon, du beurre.

j) Le lapin à la moutarde : des échalotes, de l'oignon, du lapin, de la moutarde, de la crème fraîche, du vin blanc.

## ACTIVITE 2 COMPREHENSION GLOBALE

### 2.1. Observez la photo

Vous allez voir une photo d'un plateau repas. Regardez-la attentivement car vous avez 30 secondes pour la mémoriser puis nommer tous les éléments présents.



Correction

Du sucre, de la confiture, du pain et un croissant

Du porridge

Une salade de fruit



Du jambon blanc, de la rosette, de l'œuf, du raisin, du fromage (type brie et chiffonnade d'emmental)

### 2.2. Lisez les questions puis regardez la photo.

a) À quel moment de la journée sert-on ce plateau repas ?

Le matin, au petit-déjeuner.

b) À quel public est-il destiné ? (Classe, âge) Pourquoi ?

À des adultes en classe économique parce qu'il y a beaucoup de choix et on utilise la vaisselle appropriée pour la classe économique.

c) Quels éléments manquent-ils ?

Les boissons.

### ACTIVITE 3 COMPREHENSION DETAILLEE

3.1. Lisez le document et répondez aux questions.

a) Quel est ce type de document ? C'est une conversation / un chat en ligne.

b) Qui parle ? Un homme et une femme.

c) De quoi on parle ? On parle de plateaux repas.

d) Où sont les personnes ? Sur internet.

Accueil	Contacts	Conversation	Appel	Outils	Aide
✔ En ligne					
		Salut ma chérie ! Je suis en train de réserver les billets d'avion pour Kyoto avec Air France. Tu préfères le poulet basquaise avec sa poêlée de légumes ou le hachis-parmentier au bœuf ?			
		Coucou ! Qu'est-ce que tu vas prendre ?			
		Moi, je vais prendre le hachis-parmentier. J'adore le bœuf !			
		Ok. Alors prends-moi le poulet basquaise, s'il te plaît !			
		Tu veux un dessert ?			
		Oui, je voudrais une mousse au chocolat. Merci !			

### 3.2. Regardez à nouveau la conversation et dites si c'est vrai ou faux.

	Vrai	Faux	On ne sait pas
Les deux personnes vont au Japon.	X		
L'homme propose un plat principal.	X		
La femme choisit le poulet basquaise.		X	
L'homme prend aussi le poulet.		X	
L'homme prend un verre de vin rouge.			X
La femme voudrait un dessert.	X		

## ACTIVITE 4 CONCEPTUALISATION ET SYSTEMATISATION D'UN POINT LANGUE

### 4.1. Regardez la conversation et notez les expressions pour proposer et commander.

**RAPPEL**

**Proposer**  
*Tu préfères ... ou ...*  
*Tu veux un dessert ?*

**Commander**  
*Je voudrais...*  
*Je prends... + infinitif*  
*Je vais prendre...*

### 4.2. Si on s'adresse à un client, comment peut-on proposer plus poliment ?

On peut utiliser le vouvoiement.

Exemples :

- Vous préférez ... ou ...
- Vous voulez un dessert ?

## ACTIVITE 5 REEMPLOI

### 5.1. Jeu de rôle

Par pair, vous proposez deux choix de plat principal à un passager, puis une boisson ou un dessert. Vous inversez ensuite les rôles.

### 5.2. Production écrite

a) Par pair, vous composez un plateau repas. Précisez :

- Le public à qui il est destiné (classe, âge)
- Le moment de la journée où il est servi

b) Vous présentez votre plateau repas à la classe sous forme de dessin annoté.