

## Chapitre 10 : La Planification du Menu de Printemps

### Activité 1 : Lecture du texte

#### Objectifs :

Pour l'enseignant :

- Observer les capacités de lecture

Pour l'apprenant :

- Découvrir et comprendre l'histoire
- S'entraîner à la lecture à voix haute

Les VS lisent le texte à voix haute tour à tour, de façon la plus autonome possible.  
L'enseignant observe les difficultés, les améliorations, il veille à apporter les corrections nécessaires

### Activité 2 : questions de compréhension globale

#### Objectifs :

Pour l'enseignant :

- Permettre la compréhension du texte

Pour l'apprenant :

- S'exprimer sur sa compréhension du texte dès la première lecture

L'enseignant pose des questions de compréhension globale : qui est présent ? Qu'est-ce qui se passe ? Où se passe l'action ? Les réponses sont collectives et à l'oral

### Activité 3 : compréhension : cochez la bonne option.

#### Objectifs :

Pour l'enseignant :

- Vérifier la capacité des V.S. à comprendre un texte ou une situation et à repérer les informations essentielles.
- Développer l'attention aux détails et la lecture fine dans un contexte professionnel.
- Encourager les V.S. à justifier leur choix et à utiliser le vocabulaire approprié.

Pour l'apprenant :

- Savoir lire et comprendre un texte ou une situation décrite.
- Être capable de répondre à des questions à choix multiples en se référant au texte.
- Comprendre les bonnes pratiques professionnelles liées au service (ex. porter un plateau).

Les V.S. travaillent individuellement ou en binômes et se réfèrent uniquement au texte ou à la situation pour justifier leur choix.

#### Exercice :

1. Pourquoi ce soir est-il spécial pour Tania ?

- ☐ Elle doit préparer elle-même les plats.
- ☐ Elle sert le menu de printemps pour la première fois en tant que stagiaire.
- ☐ Elle doit décorer la salle.

2. Comment Tania décrit-elle les plats aux clients ?
  - ☐ Elle lit simplement la carte.
  - ☐ Elle raconte et conseille avec des détails sensoriels.
  - ☐ Elle ne parle pas et laisse les clients deviner.
3. Comment réagit Tania face à l'incident du soufflé au Grand Marnier ?
  - ☐ Elle panique et le jette.
  - ☐ Elle demande conseil au chef et informe les clients avec honnêteté.
  - ☐ Elle le sert sans rien dire.
4. Quelle récompense reçoit Tania à la fin de la soirée ?
  - ☐ Une augmentation immédiate.
  - ☐ Une proposition de poste à temps plein comme commis de salle.
  - ☐ Un bouquet de fleurs.

L'enseignant circule, observe et guide les V.S. uniquement si nécessaire.

Les réponses sont ensuite partagées à l'oral pour vérifier la compréhension et la précision des choix, et l'enseignant reformule les points clés à retenir sur la pratique professionnelle.

#### Activité 4 : Indique si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses.

##### Objectifs :

Pour l'enseignant :

- Permettre la compréhension du texte

Pour l'apprenant :

- Mieux comprendre l'histoire
- Être capable d'identifier les détails de l'histoire

Les V.S. lisent chaque affirmation et cherchent l'information correspondante dans le texte. Ils notent "vrai" ou "faux" à côté de chaque phrase et expliquent leur choix. L'enseignant vérifie la compréhension et clarifie les points ambigus, en encourageant les échanges entre stagiaires.

Chaque apprenant lit attentivement le texte. Ensuite, il doit se prononcer sur chacune des affirmations et justifier sa réponse en se référant au texte. L'enseignant accompagne le groupe en posant des questions et en guidant la réflexion, afin que les V.S. puissent trouver le sens par eux-mêmes plutôt que de recevoir la réponse directement.

##### Exercice :

- Tania sert toujours les plats par la gauche
- Le pigeon de Bresse est accompagné d'une sauce périgourdine
- Tous les clients repartent sans complimenter le service
- L'incident du soufflé est considéré comme un apprentissage pour Tania

### Activité 5 : Remets ces phrases dans l'ordre chronologique.

Objectifs :

Pour l'enseignant :

- Permettre aux VS de mieux comprendre la structure du récit ;
- Suivre la logique des événements.

Pour l'apprenant :

- Mieux comprendre l'histoire
- Apprendre à organiser les informations dans un ordre cohérent.

Chaque V.S. lit attentivement les phrases proposées. Les V.S. réfléchissent individuellement ou en petits groupes pour identifier la chronologie des événements. Ils réorganisent les phrases de manière à respecter l'ordre logique de l'histoire. Les V.S. doivent se référer au texte pour retrouver les indices temporels et les actions des personnages.

L'enseignant accompagne la réflexion, pose des questions guidantes et encourage les échanges entre les V.S. pour justifier leurs choix. Une discussion de groupe peut suivre pour comparer les ordres proposés et valider la chronologie correcte.

**Des événements du chapitre, mais ils sont mélangés. Numérote-les dans le bon ordre (de 1 à 6) :**

1. Tania ajuste son uniforme avant le service.
2. Tania sert les entrées avec élégance.
3. Les clients posent des questions sur les vins et plats.
4. Un soufflé perd un peu de tenue.
5. Les derniers clients quittent la salle.
6. Tania reçoit la proposition de poste à temps plein.

### Activités 6 : sujet de débat.

Objectif :

Pour l'enseignant :

- Vérifier que les V.S. savent exprimer et justifier leur opinion de manière claire et structurée.
- Développer la capacité à argumenter oralement en utilisant un vocabulaire approprié au contexte professionnel.
- Encourager l'écoute active et le respect des points de vue différents

Pour l'apprenant :

- Être capable de donner son avis et d'argumenter en français.
- Comprendre la complémentarité entre technique et émotion dans le service.
- S'exercer à formuler des phrases complètes et correctes à l'oral.

#### Introduction (5 min)

L'enseignant pose la question : « *Selon vous, qu'est-ce qui est le plus important dans le service : la technique ou l'émotion transmise aux clients ?* »

#### Réflexion individuelle (5 min)

Chaque V.S. prend quelques minutes pour **réfléchir à son avis** et noter des arguments.

**Échange en binômes ou petits groupes (10 min)**

Les V.S. partagent leur opinion et **argumentent** :

- Technique → précision, fluidité, respect des règles
- Émotion → créer une expérience mémorable, rassurer les clients, communiquer l'attention

**Mise en commun et débat (10 min)**

Chaque binôme présente ses arguments à l'oral. L'enseignant **encourage la prise de parole**, reformule les phrases si nécessaires et souligne la **qualité des arguments** et la pertinence du vocabulaire.

**Synthèse (5 min)**

L'enseignant conclut sur l'importance de **combinaison technique et émotion** pour offrir un service professionnel et mémorable.

**Activités 7 : Le serveur parfait (jeu du portrait).**

Objectif :

Pour l'enseignant :

- Vérifier que les V.S. savent décrire des qualités et défauts en français correct.
- Développer la capacité à formuler des phrases à l'impératif dans un contexte professionnel.
- Encourager la créativité, la collaboration et l'expression orale en groupe.

Pour l'apprenant :

- Savoir identifier et écrire des qualités et défauts liés au métier de serveur.
- Être capable de formuler des instructions à l'impératif adaptées au contexte du service.
- Développer l'esprit d'équipe et présenter ses idées oralement devant les autres.

**Introduction (5 min)**

L'enseignant explique le jeu : chaque groupe doit imaginer le serveur ou la serveuse parfait(e) et rédiger son portrait.

**Travail en groupe (10–15 min)**

- Écrire 5 qualités et 3 défauts possibles.
- Formuler 3 phrases à l'impératif qui pourraient être affichées en salle (ex. : *“Sois attentif !”, “Souris toujours !”, “Ne panique jamais !”*).

**Présentation (10 min)**

Chaque groupe lit son portrait à la classe. L'enseignant encourage la prononciation correcte et l'intonation.

**Vote et synthèse (5 min)**

La classe vote pour le serveur idéal du Blason. L'enseignant souligne les points forts des portraits et rappelle les qualités essentielles pour un service réussi.

### Activités 8 : Impro du restaurant.

Objectif :

Pour l'enseignant :

- Vérifier que les V.S. savent produire un dialogue oral respectant les règles de politesse et le ton professionnel.
- Développer la créativité et la capacité à improviser dans un contexte professionnel.
- Encourager l'expression orale, la collaboration en groupe et l'observation des interactions.

Pour l'apprenant :

- Être capable de créer un dialogue cohérent et réaliste entre clients et personnel.
- Utiliser le vocabulaire et les formules de politesse adaptés au service.
- Développer la confiance à l'oral et jouer un rôle dans un contexte professionnel.

Introduction (5 min)

L'enseignant présente la situation : un client exigeant, une serveuse débutante et un chef qui observe. Chaque groupe doit inventer un dialogue réaliste.

Travail en groupe (10–15 min)

- Écrire un petit dialogue de 6 à 8 répliques.
- Respecter la politesse et le ton professionnel.
- Répartir les rôles : client, serveuse, chef.

Mise en scène (10–15 min)

Chaque groupe joue sa scène devant la classe. L'enseignant encourage la prononciation, l'intonation et l'attitude professionnelle.

Vote et synthèse (5 min)

La classe vote pour "la scène la plus réaliste". L'enseignant souligne les dialogues efficaces, les attitudes professionnelles et rappelle l'importance de la politesse et de la communication en salle.