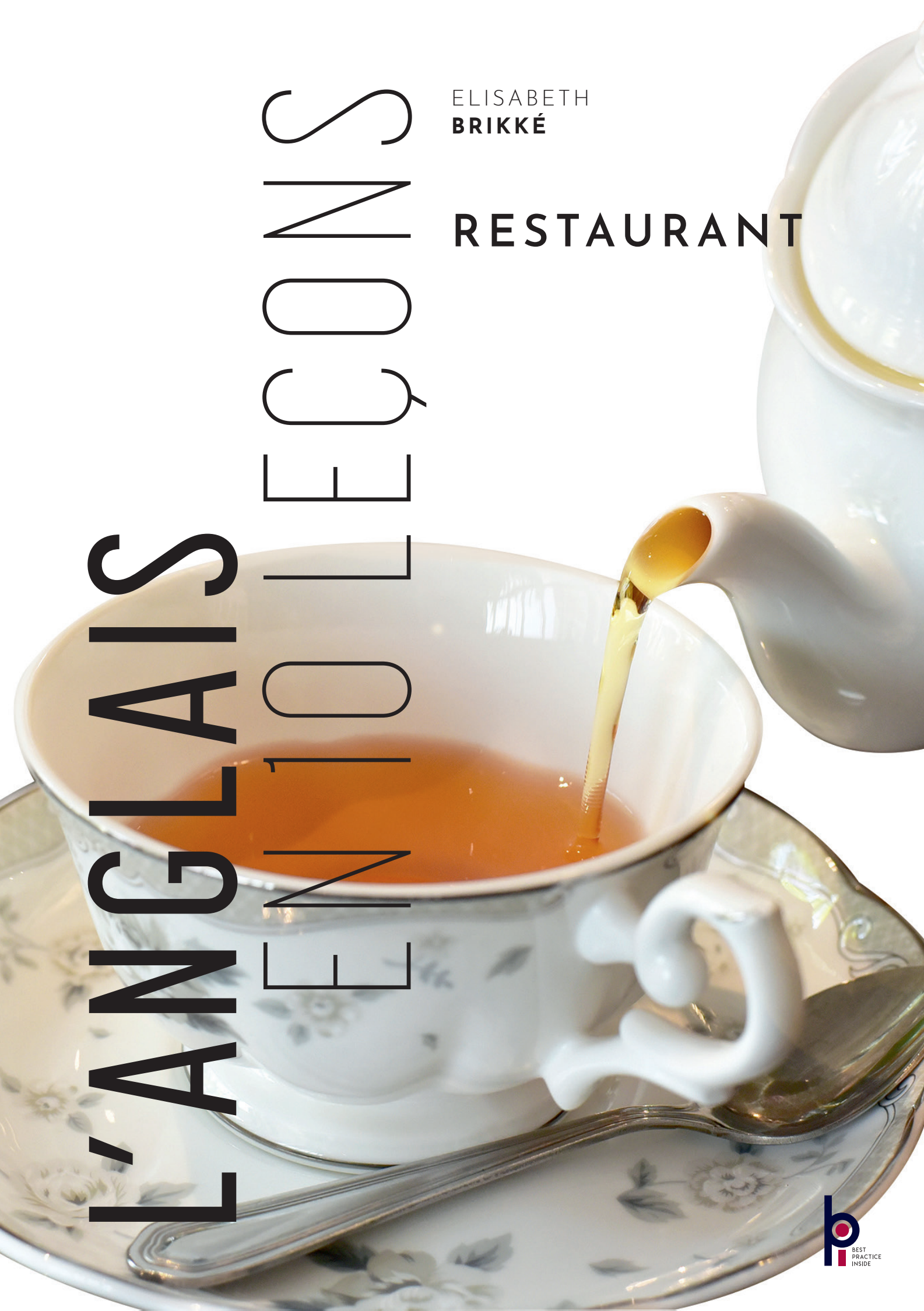
L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS

ELISABETH
BRIKKÉ

RESTAURANT



BEST PRACTICE INSIDE

ENSEIGNEMENT-FORMATION-RESTAURATION-HÔTELLERIE

collection dirigée par Dominique BRUNET - LOISEAU

NOUVELLE ÉDITION

L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS

RESTAURANT

Par

Elisabeth Brikké

Photos : Sylvie Vernichon
Dessins : Paul Beaupère
Dessin d'origine de couverture : Jean-Hugues Allard

ÉDITIONS BPI

Editions BPI - Espace Clichy - 38 rue Mozart - 92587 Clichy Cedex - Tél. : 01 41 40 81 46

COMMENT FONCTIONNE CE LIVRE ?

	Pages	A quoi ça sert ?
Your books ingredients	**6 & 7**	Ces pages t'aideront à découvrir ton livre pour mieux t'en servir.
Waiters / Waitresses **Your restaurant**	**8 & 9** **10 à 12**	Cette partie te permettra de parler de toi et de ton environnement professionnel en anglais.
10 leçons thématiques	**13 à 112**	Chaque leçon comprend : • une photo en première page avec une activité qui sert à découvrir le thème et faire le point sur ce que tu sais déjà, • une double page STARTERS (ton "entrée") qui te propose une sélection d'expressions et de mots (traduits dans ton Activity Book), les plus utilisés dans ta profession, avec des activités pour t'aider à les retenir en les employant : tu seras ainsi tout à fait paré pour l'étape suivante : • une double page MAIN COURSE (ton "plat principal") avec un résumé ou dialogue reprenant une sélection des termes ou expressions les plus importants et représentant des scènes réelles de ta vie de tous les jours (traductions dans ton Activity Book) ; les activités de compréhension et d'expression te permettront de " rentrer dans l'action ", et tu pourras comprendre le fonctionnement de la langue grâce aux activités de réflexion toutes simples de la fiche " THE LANGUAGE ", • une double page DESSERT pour que tu t'entraînes en rebrassant, et réemployant tout ce que tu viens de voir, • une double page AND ELSEWHERE? *(Et ailleurs?)* pour t'évader un peu … - il n'y a pas que le restaurant ! – tu pourras ainsi aller voir ce qui se passe ailleurs, parler de ta vie quotidienne autre que celle de ton restaurant, et te préparer pour un éventuel séjour à l'étranger, • et enfin, une page TEST YOURSELF, pour faire le bilan et vérifier tes connaissances.
HOW DOES IT WORK?	**113 à 132**	Tu y trouveras des fiches grammaticales qui résument l'essentiel. Tu seras souvent invité à t'y reporter. Les exercices dans ton Activity Book te diront si tu as bien compris. (Ils reprennent d'ailleurs toujours le vocabulaire et les expressions que tu auras vus.)
YOUR GLOSSARY	**133 à 160**	Lexique bilingue anglais-français, français-anglais : n'hésite pas à t'en servir dès que tu ne comprends pas ou ne sais pas exprimer un mot en anglais !

REMERCIEMENTS

L'auteur tient à remercier très chaleureusement :

- d'abord et avant tout, son père, Ivan Brikké, sans qui rien ne serait, et sa famille proche,
- Karen Thomson, professeur d'anglais, pour ses précieuses relectures, et nos bons fous rires,
- la Chambre de Commerce et d'Industrie de Melun, qui nous a permis de prendre des photos dans les locaux du CFA d'Avon,
- Monsieur Georges Aubriet, Directeur Pédagogique du CFA d'Avon, pour ses relectures et bons conseils, ainsi que l'ensemble de l'équipe, professeurs et élèves pour leur collaboration,
- Bill Barnsworth, Director of Catering and Bakery Studies du Birmingham College of Food, Tourism and Creative Studies, et Monsieur Michel Maincent Morel, Professeur Technique d'enseignement professionnel au Lycée hôtelier Jean Drouant Paris 17ème et auteur de : Travaux Pratiques de Cuisine, et sa traduction anglaise : Practical Kitchen Work, Cuisine de référence et Technologie culinaire, pour leurs relectures,
- SIA ESPACE (et particulièrement le magasin situé 7, rue de France à Fontainebleau), pour le prêt de fleurs, vases et plats divers, pour les photos des pages 4, 5, 13, 23, 33, 42, et 79 et 93,
- l'illustrateur, Paul Beaupère, pour la vie et la couleur qu'il a apporté à ce livre,
- et Tony Kowalczyk, d'ALTUS Communication, pour sa persévérance et toutes ses bonnes idées.

SUMMARY

AND ELSEWHERE?

Et ailleurs ?

Introducing oneself	p. 20
Countries of the world	p. 30
Days / Months / Seasons & Shopping	p. 40
What is she doing? (daily activities) / What's the matter?	p. 50
Where can I have a drink? / Where can we spend the night?	p. 60

Setting the table

Lesson 1

p.13

Cleaning up

Lesson 10

p.103

A coffee and the bill, please.

Lesson 9

p.93

Greeting the customer

Lesson 2

p.23

ACTIVITY

ACTIVITÉ

1. Which translation for which illustration?
   Quelle traduction pour quelle illustration ?

La commande
Un peu de vin ?
Qu'est-ce qui ne va pas ?
Un café et l'addition, s'il vous plaît.
Le nettoyage
Le service
L'accueil du client
Aimeriez-vous un dessert ?
La mise en place
Prendrez-vous du fromage ?

2. Explain your choice. *Explique ton choix.*
3. Describe each photograph.
   Décris chaque photo.

What's wrong?

Lesson 8

p.83

SOMMAIRE

Taking an order (Starters & Meat)

Lesson 3

p.33

SUMMARY

Your book's ingredients .....*p. 6-7*

Waiters & waitresses.....*p. 8-9*

Your restaurant .....*p. 10-12*

10 leçons thématiques .....*p. 13-112*
(Voir photos)
et 10 points de civilisation
(Voir "AND ELSEWHERE?")

How does it work?
(Grammaire) Voir contenus .....*p. 113*

Your glossary *(Ton lexique)*
Voir contenus.....*p. 133*

SOMMAIRE

Would you like a dessert?

Lesson 7

p.73

AND ELSEWHERE?

Et ailleurs ?

Famous people and places	p. 70
Means of transport	p. 80
Leisure time	p. 90
It's traditional!	p. 100
Have you got a job for me?	p. 110

The service (Fish)

Lesson 4

p.43

A little wine?

Lesson 5

p.53

Would you like some cheese?

Lesson 6

p.63

YOUR BOOK'S

DISCOVER YOUR BOOK!

DÉCOUVRE TON LIVRE !

1 Feuillette les pages de ton livre, et essaie de retrouver à quelle traduction française correspond chaque rubrique :

Noms des rubriques	Traductions (dans le désordre)
1. Starters	a. Verbes à avaler
2. Listen	b. Dessert
3. Test yourself!	c. Au secours !
4. Main course	d. Entrées (dans un menu)
5. And you?	e. Plat principal
6. The language	f. La langue (grammaire)
7. Verbs to swallow	g. Et ailleurs ?
8. And elsewhere?	h. Écoute
9. Dessert	i. Et toi ?
10. Help!	j. Vérifie tes connaissances !

2 Quelle est la rubrique (ci-dessus) qui :

a) t'indique qu'il faut écouter un texte enregistré ?

b) sert à te faire observer et comprendre comment fonctionne la langue anglaise ?

c) te donne des activités d'entraînement pour réemployer ce que tu viens de voir ?

d) te donne la liste des verbes à retenir ?

e) te fait découvrir un peu de civilisation ?

f) te donne la possibilité de t'exprimer à ton tour en anglais à l'oral ou à l'écrit ?

g) te donne un peu d'aide ?

h) te donne l'essentiel de ce qu'il faut retenir par le biais de résumés ou dialogues accompagnés d'activités d'entraînement ?

i) te permet de t'entraîner à utiliser les mots/expressions les plus utilisés dans ta profession, avant de découvrir les dialogues ou résumés dans lesquels tu vas les retrouver ?

j) te permet de faire le point sur ce que tu sais vraiment ?

3 Combien de parties y-a-t-il dans ton livre ?

a) 7 ?

b) 4 ?

c) 3 ?

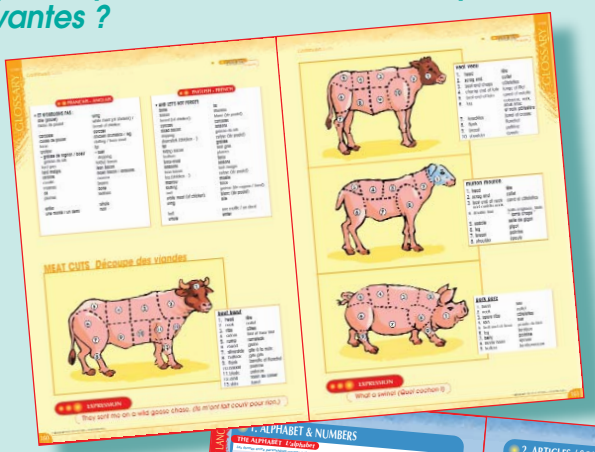
d) 5 ?

INGREDIENTS

LES INGREDIENTS DE TON LIVRE

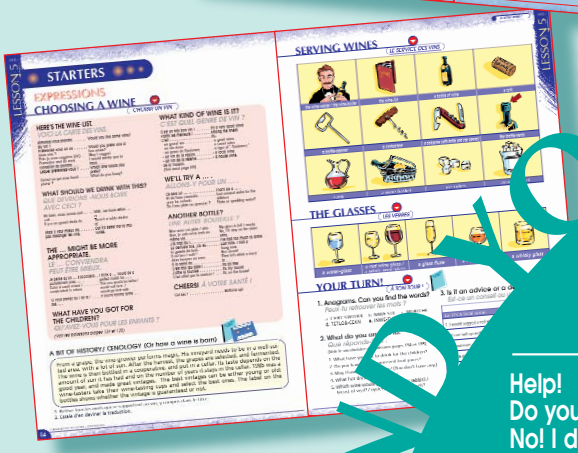
4 *A quelles parties de ton livre correspondent les double pages suivantes ?*

1



2

3



AND YOU?

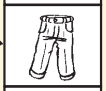
Imagine un petit dialogue en utilisant ces expressions qui peuvent t'être utiles !

Help!	*Au secours !*
Do you know?	*Connais-tu ?/ Sais-tu ?*
No! I don't!	*Non ! (je ne sais pas !)*
It means...	*Cela veut dire...*
I forgot my book (at home)	*J'ai oublié mon livre (à la maison)*
Close the door!	*Ferme la porte !*
Open the window!	*Ouvre la fenêtre !*
Come in!	*Entre !*
Get out! / Out!	*Dehors !*

WAITERS

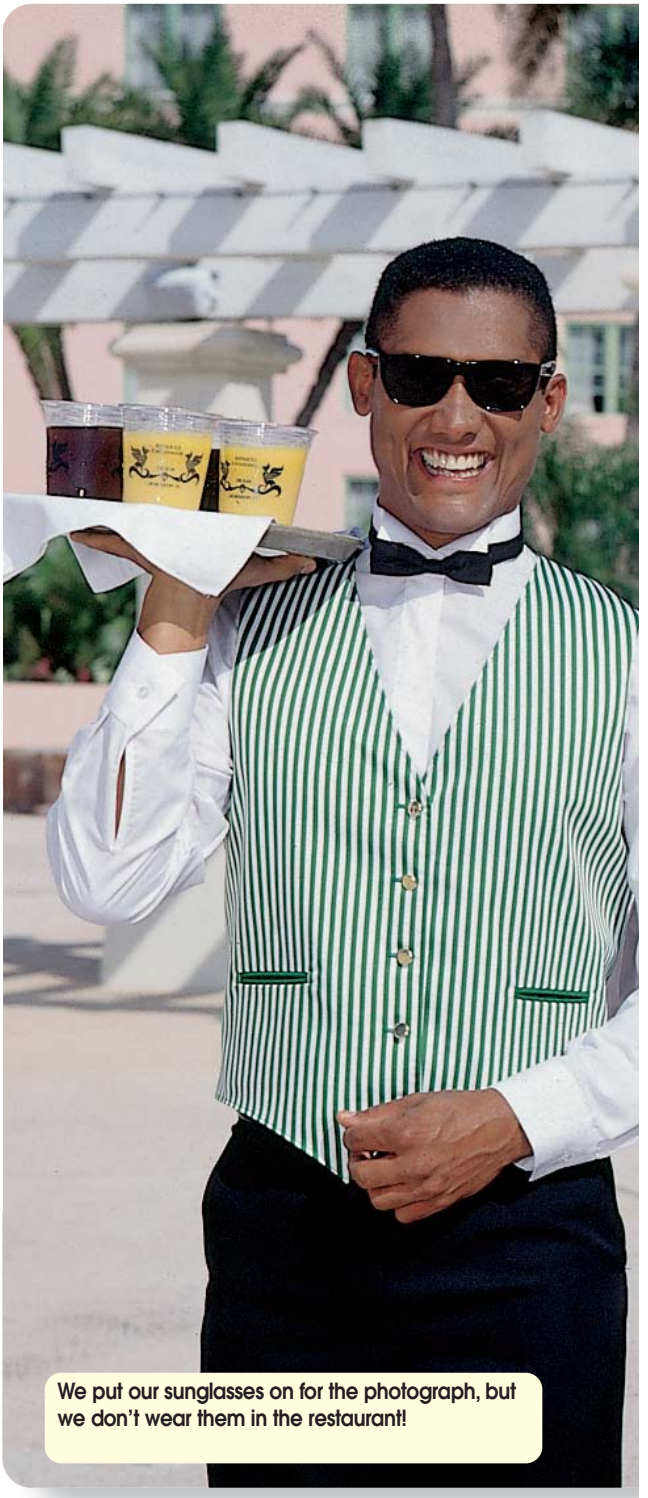
STARTERS

Choose the right translation:
Choisis la bonne traduction :

white		*collant*
black		*jupe*
shirt (with long / short sleeves)		*pantalon*
blouse (with long / short sleeves)		*chaussettes*
trousers		*blanc*
skirt		*veste (à rayures)*
(striped) jacket		*tablier*
apron		*chemise (avec des manches longues / courtes)*
bow-tie		*chaussures*
tights		*noir*
socks		*chemisier (avec des manches longues / courtes)*
shoes		*nœud papillon*

LISTEN!

Listen to the dialogue:
"How are you dressed?"
Ecoute le dialogue :
"Que portes-tu ?"



We put our sunglasses on for the photograph, but we don't wear them in the restaurant!

WAITRESSES

SERVEURS / SERVEUSES

Nous avons mis nos lunettes de soleil pour la photo , mais nous ne les portons pas dans le restaurant !

MAIN COURSE

1. Who says what?
Qui dit quoi ?

Listen to the dialogue again and fill in the blanks in your *Activity Book*.

Écoute de nouveau le dialogue et complète le texte dans ton Cahier d'Activités.

2. Fill in the grid in your Activity Book: Who is wearing what?
Remplis la grille dans ton Cahier d'Activités : Qui porte quoi ?

THE LANGUAGE

Regarde bien la différence entre ces deux formes :

1. I wear (jeans)
2. I'm wearing (black shoes)

Que remarques-tu ? *Voir page 124*

Découvre / Révise les pronoms personnels page 115. Exercice dans ton Activity Book.

AND YOU?

HELP!

wear	porter (un habit)
I'm wearing	je porte
have	avoir / sens de «porter» un habit
I have	j'ai / je «porte»
also	aussi

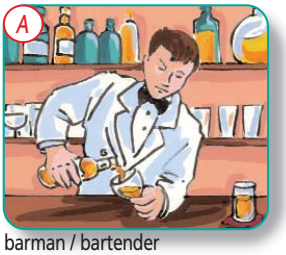
What are you wearing today?
Que portes-tu aujourd'hui ?

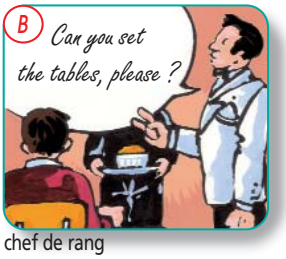
THE STAFF
LE PERSONNEL

1. Guess who's who! *Devine qui est qui !*

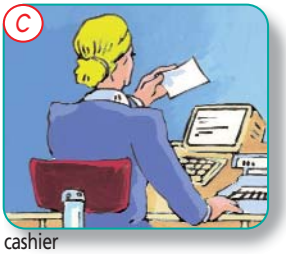
Link the words to their drawings and translations:
Relie les mots avec leurs dessins et traductions :

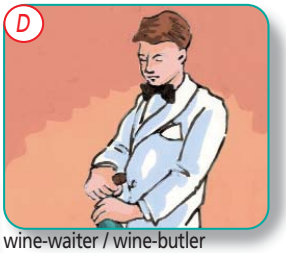
1. *maître d'hôtel*
2. *propriétaire*
3. *caissière*
4. *Chef de cuisine*
5. *cuisinier*
6. *femme de chambre*
7. *gérant*
8. *barman*
9. *serveur*
10. *serveuse*
11. *Chef de rang*
12. *sommelier*
13. *apprenti / commis*
14. *fournisseur*
15. *brigade*


A
barman / bartender

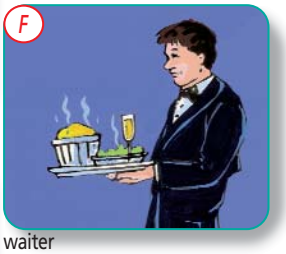


B
chef de rang

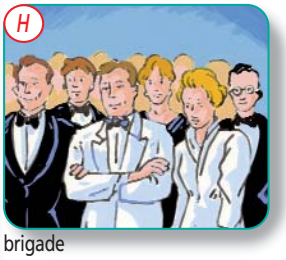

C
cashier

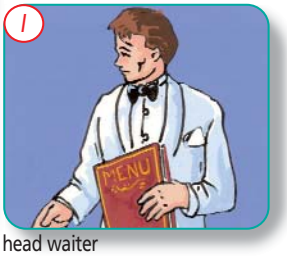

D
wine-waiter / wine-butler

E
cook


F
waiter

G
Chef


H
brigade



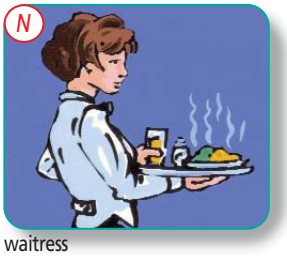
I
head waiter

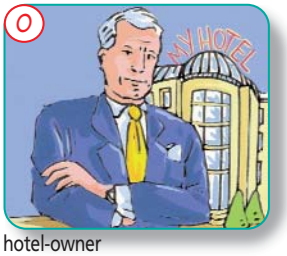
J
manager

K
trainee / apprentice / commis / busboy

L
chambermaid

M
caterer


N
waitress



O
hotel-owner

LISTEN!

2. Listen to the words and repeat
Écoute les mots et répète.

- *head waiter*
- *hotel-owner*
- *cashier*
- *Chef*
- *chambermaid*
- *manager*
- *barman*
- *waiter*
- *waitress*

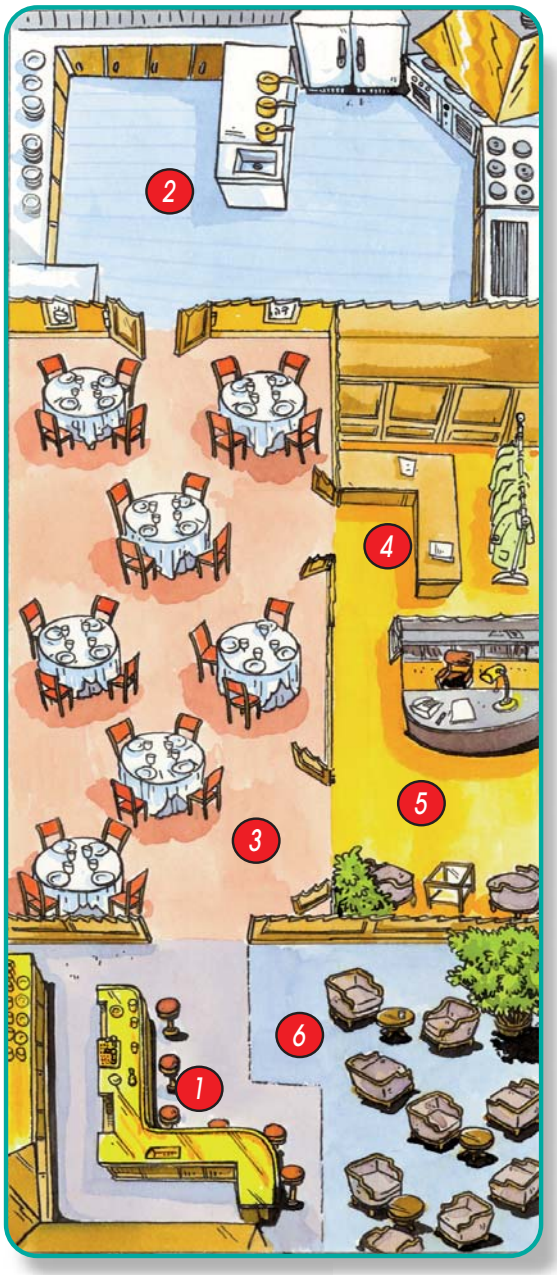
RESTAURANT

TON RESTAURANT

3. Who works in the restaurant? the kitchen? other? (where?)

Qui travaille dans le restaurant ? la cuisine ? autre ? (où ?)

waiter? head waiter? cook? Chef de rang? chambermaid? wine-waiter? barman? Chef?



HELP!

set the table	*mettre la table*
sit down	*s'asseoir (be seated : être assis)*
give orders	*donner des ordres*
take care	*s'occuper de*
learn	*apprendre*
work	*travailler*
run	*diriger (mais cela veut aussi dire courir !)*

4. Who am I?

Qui suis-je ?

1. I work in the restaurant, I set the tables and serve the customers.
2. I sit all day, and the clients come to pay.
3. I give the orders in the kitchen.
4. I take care of the bedrooms in the hotel.
5. I'm learning to be a waitress.
6. I work at the bar.
7. I give orders to the waiters and waitresses.
8. I run the hotel.

IN THE RESTAURANT

DANS LE RESTAURANT

5. Where are they?

Où sont-ils ?

Use the personal pronouns on page 115, and BE on page 123.
Utilise les pronoms personnels page 115, et BE page 123.

reception (area)
bar
lounge
dining-room
cloak-room
kitchen

1. Where's the barman? He's in the …
2. Where's the cook?
3. Where's the head-waiter?
4. Where's the Chef?
5. Where's the hotel-keeper?
6. Where's the wine-waiter?

HELP!

have breakfast	*prendre le petit déjeuner*
lunch / have lunch	*déjeuner*
dine / have dinner	*dîner*

1. What do you have for breakfast? for lunch? / for dinner?
   Et toi que prends-tu au petit déjeuner ? déjeuner ? / dîner ?
2. Do you have a coffee break or a tea break?
   Fais-tu une pause thé ou café ?

Voir lexique pages 133 - 160
Boissons p.134

AND YOU?

MEALS AND CUSTOMERS

REPAS ET CLIENTS

6. Listen to the recording, and say which meal is described.
Écoute l'enregistrement et dis quel repas est décrit.

1. Breakfast
2. Coffee break / Tea break
3. Lunch
4. Tea time
5. Dinner / Supper

7. Which customer for which meal?
Quel client pour quel repas ?
Link the meals to the appropriate customers.
Relie les repas aux clients appropriés.

1. A business man	a. A buffet
2. A couple in love	b. A dinner a day
3. A group of tourists	c. An express lunch
4. A regular customer *(Un client régulier)*	d. A drive-in eat-away meal
5. A group of friends (party : *fête)*	e. A dinner with candles / A candle lit dinner
6. A family	f. A typical meal

THE FURNITURE

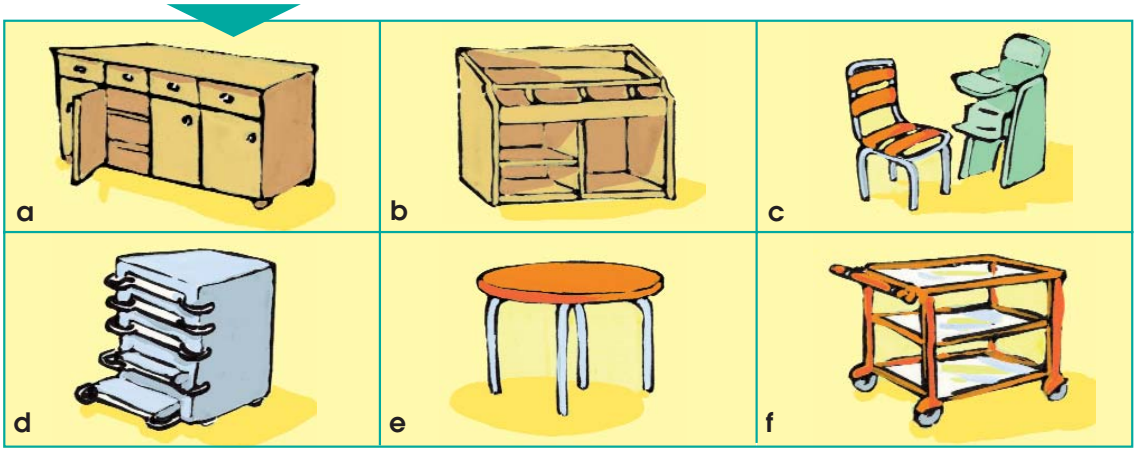
LES MEUBLES

8. Match these words with their translations and illustrations.
Relie ces mots avec leurs traductions et illustrations.

1. sideboard
2. hot plate
3. buffet
4. table
5. chair, high chair / baby chair
6. trolley / cart

table - chaise / chaise haute (bébé) - chauffe-plat - chariot - buffet - console.

HELP!

arrange / place	*disposer*
near	*près de*
in front of / behind	*devant derrière*

9. How is the furniture arranged in your restaurant ?
Comment sont disposés les meubles dans ton restaurant ?