



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

TRAVAILLER EN BRIGADE DE CUISINE EN APPLIQUANT SES RÈGLES D'ORGANISATION

FICHE : CONNAITRE LE LEXIQUE
LES USTENSILES UTILISÉS POUR LE SERVICE EN SALLE

COMPETENCES LANGAGIERES :

-connaître le lexique des ustensiles, du matériel et de l'équipement

APTITUDES TRAVAILLEES :

-compréhension orale

-compréhension écrite

Vidéo : « Outils Service en Salle »



Activité 1



Regardez une ou deux fois la vidéo. Observez les images projetées ou distribuées par votre formateur et indiquez à quelle image correspondent les noms ci-dessous

Le porte-bons	Le couteau zesteur	Le sommelier

L'éminceur	Le coquetier	Le ramasse-miettes

Le couteau d'office	L'épluche-pommes	Le couteau multiservice



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

TRAVAILLER EN BRIGADE DE CUISINE EN APPLIQUANT SES RÈGLES D'ORGANISATION

FICHE : CONNAITRE LE LEXIQUE
LES USTENSILES UTILISÉS POUR LE SERVICE EN SALLE





FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

TRAVAILLER EN BRIGADE DE CUISINE EN APPLIQUANT SES RÈGLES D'ORGANISATION

FICHE : CONNAITRE LE LEXIQUE
LES USTENSILES UTILISÉS POUR LE SERVICE EN SALLE



Activité 2

Observez la photo ci-dessous et indiquez le nom de chaque ustensile numéroté



- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

- 6.
- 7.
- 8.
- 9.




Activité 3

Ecoutez les enregistrements audio n°1 à 9 et notez le nom de l'ustensile dont il est question

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

- 6.
- 7.
- 8.
- 9.

	FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE
	TRAVAILLER EN BRIGADE DE CUISINE EN APPLIQUANT SES RÈGLES D'ORGANISATION
	FICHE : CONNAITRE LE LEXIQUE LES USTENSILES UTILISÉS POUR LE SERVICE EN SALLE

 **Activité 4**
Regardez à nouveau la vidéo et répondez aux questions ci-dessous en cochant la bonne réponse




Pour cette activité, nous vous suggérons de lire les questions et les propositions de réponses aux stagiaires. En effet, toutes les réponses se trouvent dans la vidéo, il s'agit donc bien d'une activité de compréhension orale et non écrite

1. Quel matériel n'est pas dans la mallette du serveur ?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des assiettes, des couverts, des verres...	Un porte-bons	Un sommelier
		

2. À quoi sert le sommelier pendant le service en salle ?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
À ouvrir les emballages en carton	À ouvrir les bouteilles	À ouvrir les fruits de mer
		

	FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE
	TRAVAILLER EN BRIGADE DE CUISINE EN APPLIQUANT SES RÈGLES D'ORGANISATION
	FICHE : CONNAITRE LE LEXIQUE LES USTENSILES UTILISÉS POUR LE SERVICE EN SALLE

3. À quoi peut servir le couteau multiservice pendant le service en salle ?

Regardez les 3 documents vidéo suivants pour faire votre choix



- À couper du pain
- À couper des parts de gâteau
- À découper un poulet

4. À quoi sert le porte-bon ?


<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
À lister son matériel	À ramasser les miettes sur la table	À noter les commandes des clients
		 <p style="text-align: center; font-size: small;">Source : unjobenville</p>

5. À quoi sert le ramasse-miettes ?

Regardez les 3 documents vidéo suivants pour faire votre choix



- À vérifier la température des plats
- À ramasser les miettes sur la table
- À couper du pain

	FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE
	TRAVAILLER EN BRIGADE DE CUISINE EN APPLIQUANT SES RÈGLES D'ORGANISATION
	FICHE : CONNAITRE LE LEXIQUE LES USTENSILES UTILISÉS POUR LE SERVICE EN SALLE



Activité 5

Reliez le nom de l'ustensile à l'action qui lui correspond. Attention, certaines actions peuvent correspondre à plusieurs ustensiles

- | | | | |
|-------------------------|---|---|----------|
| Un couteau d'office | • | • | Émincer |
| Un ramasse-miettes | • | • | Éplucher |
| Un épluche-pommes | • | • | Couper |
| Un éminceur | • | • | Ramasser |
| Un couteau multiservice | • | | |