

## Dialogue

<http://francaisavec pierre.com/commander-au-restaurant/>

Serveur :	Vous avez choisi ? <b>Désirez-vous</b> prendre un apéritif ?	1
Client 1 :	Oui, <b>on</b> voudrait 2 kirs s'il vous plaît.	2
Serveur :	Et comme entrée ?	
Client 1 :	Je <b>prendrai</b> une terrine campagnarde.	3
Client 2 :	Pour moi, une salade de chèvre chaud.	
Serveur :	Très bien. Et en plat principal ?	
Client 1 :	Pour moi, un steak-frites, s'il vous plaît.	
Serveur :	<b>Quelle cuisson</b> pour la viande ?	4
Client 1 :	Bien <b>cuite</b> .	5
Client 2 :	Moi, je <b>voudrais</b> un pavé de saumon avec des légumes.	
Serveur :	Voulez-vous un peu de vin pour accompagner le repas ?	
Client 1 :	Bonne idée. <b>Qu'est-ce que</b> vous nous conseillez ?	6
Serveur :	Je <b>vous</b> conseille un vin blanc : un Sauvignon par exemple.	7
Client 1 :	D'accord, alors je vais prendre une demi-bouteille de Sauvignon.	
Client 2 :	Et une bouteille d'eau minérale, s'il vous plaît.	
Serveur :	Avez-vous choisi votre dessert dans la carte que je vous ai <b>amenée</b> ?	8
Client 1 :	Oui, <b>je vais prendre</b> une salade de fruits.	9
Client 2 :	Pour moi non, je <b>la</b> déteste la salades aux fruits, j'aimerais une tartelette au citron, s'il vous plaît.	10
Serveur :	Merci, c'est noté !	

**Expliquez l'aspect de grammaire qui concerne les parties du dialogue qui ont été mises en noir**

- |         |          |
|---------|----------|
| 1. .... | 6. ....  |
| 2. .... | 7. ....  |
| 3. .... | 8. ....  |
| 4. .... | 9. ....  |
| 5. .... | 10. .... |

## Comment dire ?

### en tant que opérateur de salle

#### ➤ **Accueillir le client**

Bienvenus chez.....

Bonjour Messieurs, je vous accompagne à votre table.....

Bonsoir Madame, avez-vous réservé ?.....oui, parfait, suivez-moi

#### ➤ **Poser des questions:**

**Qu'est-ce que** vous aimeriez comme...entrée, plat principal...etc..

**Comment** aimeriez-vous la cuisson de la viande ? \*\*\*

**Quand** préférez-vous qu'on vous sert les hors d'œuvre ?

Vous payez **comment** ?

} avec des pronoms interrogatifs

Voulez-vous..... ? Préférez-vous..... ?

→ avec l'inversion sujet-verbe

**Puis-je** vous conseiller..... ?

→ avec des formules de politesse

**Est-ce que** vous attendez une autre personne ?

→ avec est-ce que + sujet + verbe

➤ **Répondre avec des formules toutes-prêtes :**

Bien sûr, certainement, comme vous désirez-préférez., dans une minute, tout de suite...

**...en tant que client :**

**Commander :**

*Je voudrais... / J'aimerais...*

*Je vais prendre... / Je prendrai...*

*Pour moi, ... s'il vous plaît. / Pour moi, ça sera...*

**Demander une explication :**

*Quel est le plat du jour ? / Qu'est-ce que vous avez comme boissons ? / comme desserts ?*

*Qu'est-ce qu'il y a dans ce plat ? / Un ..., qu'est-ce que c'est ?*

*Pouvez-vous m'expliquer ce qu'est ce plat ? \*\*\*\*\**

**Demander un conseil :**

*Qu'est-ce que vous me conseillez ? / Quel vin irait avec ce plat ?*

**Demander l'addition :**

*L'addition / la note, s'il vous plaît ! / Je pourrais avoir l'addition, s'il vous plaît ?*

*Je vous dois combien ?*



- Je voudrais le poulet/ le menu à 18, 30 euros.
- Je prends .....
- Je vais prendre .....
- Pour moi .....
- Pour commencer / En entrée, je vais prendre l'avocat aux crevettes

- Ensuite, comme plat principal, une omelette au jambon.
- Et comme dessert, je voudrais une crème caramel.
- Et comme boisson, je prends de l'eau minérale.
- Qu'est-ce que vous avez comme entrée / comme tartes/ comme dessert?
- Bleue / saignante / à point / bien faite.
- Qu'est-ce que c'est la salade de gésiers?
- La ratatouille, c'est quoi?
- L'addition, s'il vous plaît?



Voici le menu / la carte

Vous avez choisi?

Qu'est-ce que vous allez prendre?

Et pour vous, monsieur, madame, mademoiselle?

Prenez-vous un apéritif / un dessert?

- Je suis désolé(e), il n'en reste plus?
- Vous la voulez comment, la viande?
- C'est une salade avec .....
- C'est un plat/ une entrée.
- C'est une sorte de viande / gâteau.
- C'est un dessert traditionnel / une spécialité de la région.
- C'est du poulet, servi avec une sauce aux champignons.
- Ça fait 37 euros.
- Le service est compris

**\*\*\*Comment déterminer la cuisson des viandes rouges sautées ou grillées :**

- **bleu** (le moins cuit ; la chair reste rouge à cœur, molle). Température à cœur<sup>1</sup> : environ 45°C.
- **saignant** (cuisson un peu plus prolongée que la précédente). Température à cœur : environ 52°C.
- **à point** (cuisson assez longue). Température à cœur : environ 59°C.
- **bien cuit** (cuisson longue ; même le cœur de la viande est ferme). Température à cœur : environ 64°C.

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/A-points-de-cuisson-bleu-saignant-a-point-bien-cuit?lang=fr>

\*\*\*\*\*

Il est....

Il s'agit de.....

C'est.....

Il s'appelle.....

<sup>1</sup> La température exacte à l'intérieur d'un morceau de viande



# LE COUVERT

## VERBES

### MANGER

Je mange  
Tu manges  
Il /elle mange  
Nous mangeons  
Vous mangez  
Ils /elles mangent



### BOIRE

Je bois  
Tu bois  
Il /elle boit  
Nous buvons  
Vous buvez  
Ils /elles boivent



### COUPER

Je coupe  
Tu coupes  
Il coupe  
Nous coupons  
Vous coupez  
Ils /elles coupent



### DÉBARRASSER

Je débarrasse  
Tu débarrasses  
Il /elle débarrasse  
Nous débarrassons  
Vous débarrassez  
Ils /elles débarrassent



### SERVIR

Je sers  
Tu sers  
Il /elle sert  
Nous servons  
Vous servez  
Ils /elles servent



Vous débarrassez la table.

Tu sers le café.

### METTRE (la table)

Je mets  
Tu mets  
Il /elle met  
Nous mettons  
Vous mettez  
Ils /elles mettent



### FAIRE (la vaisselle)

Je fais  
Tu fais  
Il /elle fait  
Nous faisons  
Vous faites  
Ils /elles font



© Franskforalle.no

© Franskforalle 2017

## Le couvert

la théière    la tasse    le verre    le verre à vin

la fourchette    le couteau

la serviette    la cuillère

l'assiette

Мон Макарон  
vk.com/mon\_macaron

# COMMANDER AU RESTAURANT

## LE SERVEUR PREND LA COMMANDE

Vous avez choisi ?  
Et comme plat ? Comme dessert ?  
Qu'est-ce que vous prenez comme dessert ?  
Vous désirez boire du vin ?  
Vous désirez des cafés ?



## LE(S) CLIENT(S) COMMANDE(NT)

Je voudrais.../ Nous voudrions...  
J'aimerais...  
Je vais prendre.../ Nous allons prendre...  
Je prendrai... Nous prendrions...  
Pour moi, ... s'il vous plaît  
Pour moi, ça sera...  
Alors deux melons en entrée

## LE SERVEUR RECOMMANDE UN PLAT

C'est une spécialité de la maison, je vous le/ la recommande  
Prenez ...

## DEMANDER UNE EXPLICATION

Quel est le plat du jour ?  
Qu'est-ce que vous avez comme boissons ? Comme desserts ?  
Qu'est-ce qu'il y a dans ce plat ?  
Un ... qu'est-ce que c'est ?  
Pouvez-vous m'expliquer ce qu'est ce plat ?

## DEMANDER CONSEIL

Qu'est-ce que vous me conseillez ?  
Quel vin irait avec ce plat ?

le pichet / pitcher    le glaçon / ice cube

le gin tonic / gin and tonic    le scotch à l'eau / scotch and water    le rhum coca / rum and cola    la vodka à l'orange / screwdriver

le martini / martini    le cocktail / cocktail    le vin / wine    la bière / beer

un coup / shot    la mesure / measure    sans glaçons / without ice    avec des glaçons / with ice

les amuse-gueule • bar snacks

les noix de cajou / cashews    les cacahouètes / peanuts

les chips / chips    les noix / nuts    les olives / olives

## Petit lexique

L'entrée  
Le plat principal  
Le plat du jour  
Le dessert  
Le menu (du jour)  
Les formules  
Faire une réservation  
Le serveur/ la serveuse  
Commander  
Demander l'addition  
Laisser un pourboire  
Les modes de paiement  
Payer par carte  
Payer en espèces  
Payer par chèque

La serviette  
Les couverts  
La (petite) cuillère  
Le couteau  
La fourchette  
Un verre  
Une coupe  
Les toilettes  
La cuisson :  
- Bleu  
- Saignant  
- A point  
- Bien cuit  
L'eau:  
- plate  
- gazeuse

Je voudrais une entrecôte bien cuite, s'il vous plaît.

