

Dialogue

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

Serveur :	Vous avez choisi ? Désirez-vous prendre un apéritif ?	1
Client 1 :	Oui, on voudrait 2 kirs s'il vous plaît.	2
Serveur :	Et comme entrée ?	
Client 1 :	Je prendrai 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 :	Quelle cuisson pour la viande ?	4
Client 1 :	Bien cuite .	5
Client 2 :	Moi, je voudrais un pavé de saumon avec des légumes.	
Serveur :	Voulez-vous un peu de vin pour accompagner le repas ?	
Client 1 :	Bonne idée. Qu'est-ce que vous nous conseillez ?	6
Serveur :	Je vous 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 amenée ?	8
Client 1 :	Oui, je vais prendre une salade de fruits.	9
Client 2 :	Pour moi non, je la 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 cœur¹ : 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.....

¹ 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 simple single double double 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.

