

Internship as a cook – Fiche descriptive

Une jeune Américaine parle avec son amie galloise du stage qu'elle a effectué en cuisine dans un restaurant.



Niveau CECRL en compréhension orale : B1+

Niveaux CECRL en expression orale : A2, B1, B2

Accents :

- américain (Illinois)
- gallois (Cardiff)

Durée totale : 5'17

Auteur : Jean-Noël Vogrig

→ Parties du dialogue

- Le lieu du stage et le personnel : 1'24
- Les horaires de travail : 0'30 (de 1'24 à 1'54)
- Les activités professionnelles effectuées lors du stage : 2'21 (de 1'54 à 4'15)
- Le bilan de ce stage et les projets professionnels : 1'02 (de 4'15 à 5'17)

→ Objectifs de communication

- Présenter un restaurant
- Faire le compte-rendu d'un stage en production culinaire
- Donner son opinion sur une expérience professionnelle
- Parler de ses projets professionnels

→ Public cible

Ce module concernera particulièrement par les niveaux visés et les thèmes abordés les classes de :

- Bac Pro Restauration « Organisation et production culinaire »,
- Bac Technologique « Hôtellerie »,
- BTS Hôtellerie Restauration, option B « Art culinaire, art de la table, art du service ».

→ Descripteurs CECRL

Écouter

Peut comprendre une information factuelle directe sur des sujets de la vie quotidienne ou relatifs au travail en reconnaissant les messages généraux et les points de détail, à condition que l'articulation soit claire et l'accent courant.

– **B1+**

Parler en interaction

Peut communiquer dans une situation simple et habituelle, à laquelle il/elle a été préparé(e), ne comportant qu'un échange d'informations simple et direct, et sur des activités et des sujets familiers. – **A2**

Peut participer activement à toute discussion sur un thème qui lui est familier. – **B1**

Peut participer activement à une conversation d'une certaine longueur sur la plupart des thèmes d'intérêt général. – **B2**

Parler en continu

Peut faire un bref exposé quand il/elle a pu se préparer et quand les auditeurs connaissent le thème. – **A2**

Peut faire un exposé simple et direct, préparé, sur un sujet familier dans son domaine, assez clair pour être suivi sans difficulté la plupart du temps et dans lequel les points importants sont expliqués avec assez de précision. – **B1**

Peut développer un exposé de manière claire et méthodique en soulignant les points significatifs et les éléments pertinents. – **B2**

→ Lexique

- Le personnel de restaurant
- Les différentes parties de la cuisine
- Les viandes, les poissons, les légumes, les desserts
- Les techniques de production culinaire

→ Faits de langue (grammaire)

- Le *simple past*
- La nécessité, l'obligation au passé avec *had to*
- Évoquer une caractéristique d'une période ou d'une situation passées avec *would*
- Exprimer une certitude (soumise à une condition) avec *would*
- Le fort degré de certitude avec *must have* + participé passé

→ Civilisation

- Les périodes de stage en entreprise
- L'industrie de la restauration
- Les métiers de la restauration
- La gastronomie et les techniques culinaires propres à un pays

→ Phonologie

- La distinction entre les phonèmes [æ] / [ʌ], [e] / [eɪ] et [əʊ] / [o:]
- La prononciation des graphies <a>, <o>, <u> et <ea>